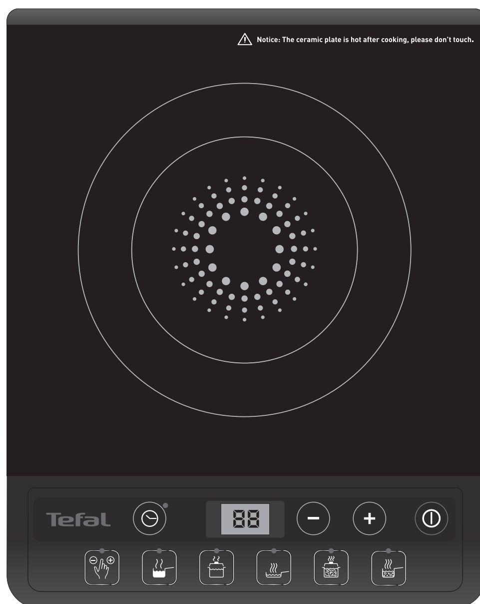
Tefal®

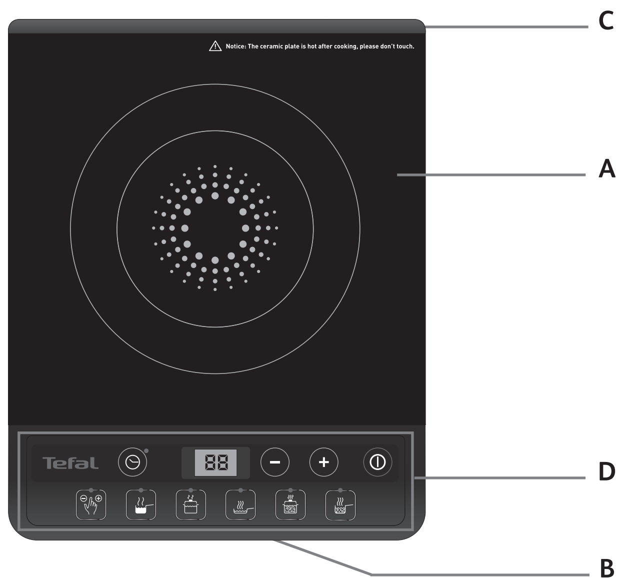
INDUCTION COOKER

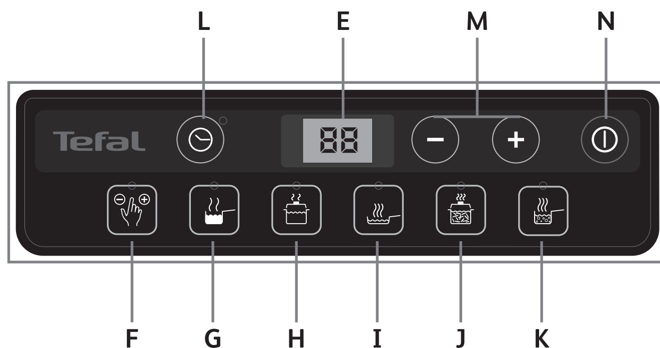
FR
EN
DE
IT
ES
PT
EL
NL
CS
HU
PL
SK



Guide de l'utilisateur - User Guide - Gebrauchsanleitung - Guida d'uso - Guía del usuario - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης - Handleiding - Návod k použití - Használati útmutató - Instrukcja obsługi - Používateľská príručka

www.tefal.com


Notice: The ceramic plate is hot after cooking, please don't touch.
Tefal
88
C
A
D
B


L
E
M
N
Tefal
88
F
G
H
I
J
K

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Lisez ces instructions d'utilisation avant toute première utilisation de votre appareil et gardez-les à portée de main pour consultation en cas de besoin.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance distinct.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le

nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil a été conçu pour une utilisation domestique, il n'est pas destiné à être utilisé et la garantie ne s'applique pas à l'utilisation :
  - dans les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients d'hôtels, de motels et dans d'autres environnements de type résidentiel ;
  - dans les chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez manipuler la plaque en céramique avec soin pour éviter de la casser. En cas de fissure sur la surface, vous devez mettre l'appareil hors tension pour éviter le risque de choc électrique. N'utilisez pas l'appareil et contactez un point de service après-vente agréé.
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que le

couteau, la fourchette, la cuillère, le couvercle et une feuille d'aluminium etc. ... sur la plaque en vitrocéramique (ils peuvent transférer la chaleur et causer des blessures).

- Ne jamais plonger l'appareil ou le câble électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abîmé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Pour garantir son utilisation en toute sécurité, ces pièces doivent être remplacées par le service après-vente agréé.
- Toute intervention du client, autre que le nettoyage et l'entretien, doit être effectuée par le service après-vente agréé.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil, elles le resteront pendant un certain temps après l'utilisation.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou de dispositifs médicaux similaires doivent être tenues à l'écart de l'appareil de cuisson à induction lorsque ce dernier est branché sur la prise d'alimentation. En cas de doute, consultez un médecin avant d'utiliser ce produit pour éviter tout risque.

⚠ Important: ne pas toucher la plaque céramique qui reste chaude après la cuisson.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique en intérieur uniquement. En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Électromagnétique, Matériaux en contact avec des denrées alimentaires, environnement, etc.).
- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec le courant alternatif seulement. Avant de l'utiliser pour la première fois, vérifiez que votre alimentation secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque d'identification fixée sur l'appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Veillez à toujours brancher l'appareil sur une prise de courant dédiée dotée d'une prise de terre. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise ou brancher un autre appareil sur la même prise en même temps, afin d'éviter une surcharge électrique et un risque d'incendie.
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui dans lequel il a été acheté, faites-le vérifier par le service après-vente agréé.
- Retirez l'appareil de son emballage, puis enlevez tout ruban adhésif et accessoire se trouvant à l'intérieur et à l'extérieur de ce dernier.
- Il est recommandé de poser et utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures d'eau.
- Il est déconseillé de placer et d'utiliser l'appareil dans des environnements très humides.
- Il est déconseillé de placer ou d'utiliser la plaque à induction sur les surfaces en acier ou en aluminium.
- Maintenir un écart d'au moins 10 cm (4 pouces) sur tous les côtés de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé près d'un mur ou sous une étagère suspendue.
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé au-dessous ou à proximité d'objets facilement inflammables (rideaux, etc.)
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé sur ou à proximité d'une plaque de cuisson ou d'autres sources de chaleur.
- Le cordon d'alimentation doit être entièrement déroulé avant toute utilisation.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous acceptez d'en assumer la responsabilité, utilisez uniquement une rallonge en bon état, qui dispose d'une fiche avec une prise de terre et qui est adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil branché à la source d'alimentation sans surveillance, même pendant quelques instants, surtout en présence des enfants.
- Un cordon d'alimentation pendant doit être situé hors de la portée des enfants.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être placé à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, à proximité de sources de chaleur ou sur un angle vif.
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour empêcher qu'une personne ne trébuche sur un cordon de rallonge.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Ne jamais débrancher la prise en tirant surle cordon d'alimentation.
- Vérifier l'appareil et le cordon d'alimentation pour détecter des signes d'usure ou de dommages avant de le brancher à l'alimentation électrique.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est chaud.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Toujours garder l'appareil de cuisson à induction propre pour éviter toute pénétration de la poussière dans le moteur du ventilateur entraînant ainsi un dysfonctionnement.
- Si certaines parties de l'appareil prennent feu, ne jamais essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.
- Placer la casserole au centre du cercle de cuisson.
- Ne pas surchauffer la casserole ou la préchauffer à vide de manière prolongée.
- Ne pas chauffer de denrées alimentaires dans des boîtes ou dans d'autres contenants hermétiques pour éviter toute explosion provoquée par l'expansion d'air.

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.

GARDER CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR



Priorité à la protection de l'environnement!

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Déposez-le dans un point municipal de collecte des déchets.

FR

Spécification

Modèle	Puissance d'entrée maximale	Gamme de réglage de puissance	Type d'affichage	Alimentation électrique requise
IH2018	2100W	450W-2100W	Affichage numérique	220V-240V/ 50Hz

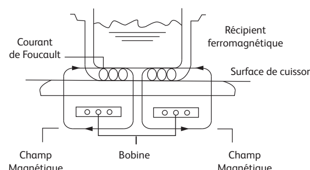
Structure du produit

A. Verre Vitrocéramique
B. Entrée d'air
C. Sortie d'air
D. Panneau de commande
E. Écran d'affichage numérique
F. Bouton de Chauffe manuel
G. Bouton de Chauffe du Lait
H. Bouton mijotage
I. Bouton rissolage
J. Bouton friture
K. Bouton faire bouillir l'eau
L. Bouton minuterie
M. Bouton « + »/« - »
N. Bouton Marche/Arrêt

Principe et caractéristiques

Principe de fonctionnement

Le principe de fonctionnement d'une plaque de cuisson à induction est de chauffer un récipient grâce aux courants induits d'un champ magnétique. Lorsqu'un courant électrique parcours une bobine, il génère un champ magnétique. Ce champ magnétique dans le cas d'une plaque à induction est ensuite capté par le dessous du récipient. Ce dessous de récipient est alors parcouru de courants de Foucault de très faible intensité. Malgré leur faible intensité, ces courants, lors de leur passage, génèrent un échauffement du récipient. Le principe de la plaque à induction est de multiplier ces courants de Foucault en changeant le sens du champ à très haute fréquence afin de générer un échauffement du dessous récipient. La chauffe est instantanée puisque dès l'allumage de l'alimentation de la bobine, le récipient est échauffé. Les aliments sont ensuite chauffés par contact avec le dessous de la poêle.
Pour pouvoir capter les courants de Foucault, l'ustensile doit être ferromagnétique. (voir détails Chapitre ustensile de cuisine).



Caractéristiques

Plusieurs protections de sécurité

- Protection contre la sur/sous-tension.
- Fonctionnement de la plaque uniquement avec des récipients à induction dont le diamètre en contact avec la vitrocéramique est compris entre 12 et 24 cm.
- Protection liée à la surchauffe de l'appareil.
- détection du risque de chauffe à vide de l'ustensile de cuisson et du risque d'endommagement du revêtement anti adhésif ou d'inflammation de l'huile.

Protection de l'environnement

- L'induction est le moyen le plus efficace au niveau énergétique avec un rendement énérgétique de plus 90 %.
  L'induction ne génère aucune flamme.
- L'induction ne nécessitant aucun combustible et ayant de nombreuses sécurité de contrôle, permet de réduire les risques d'accidents domestiques liés à des fuites de gaz ou d'incendie.

Contrôle intelligent

- Plusieurs fonctions de cuisson : Plusieurs modes de cuisson de faible puissance à haute puissance pour répondre aux différents besoins de cuisson.
- Large gamme de sélection de température de cuisson : maintien et régule la température de cuisson de manière intelligente.
- La fonction minuterie flexible : permet de programmer l'arrêt de la cuisson de 1 min à 2 h.
- Détection de la présence de récipients à induction : si le système de détection interne ne détecte aucun récipient ou un récipient inadapté sur la plaque à induction, le signal d'alarme est déclenché.
- Lorsque la température de la plaque en vitrocéramique est supérieure à 50° C à la fin de la cuisson, l'écran LCD clignote et affiche « **H** ». Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir la plaque.

Nettoyage facile

- La plaque vitrocéramique ne s'use pas et ne ternit pas facilement et elle est facile à nettoyer et à entretenir.
- En cas de débordement, soulevez le récipient et nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et humide.

Attention la vitrocéramique peut être chaude par contact avec le récipient.

FR

Instructions d'utilisation

Menu démarrer et mode « veille »

- Lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage, un signal sonore retentit et l'écran affiche 00. Vous pouvez ensuite sélectionner le mode souhaité.
- La table de cuisson s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes si aucune action n'a été effectuée.
- Pour éteindre l'appareil, vous devez appuyer sur l'interrupteur marche-arrêt.

 Mode CHAUFFE MANUEL

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode chauffage manuel. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- La puissance de réglage par défaut est de niveau 3 et l'écran LCD affiche « P3 ».
- Pour modifier le réglage, vous devez appuyer sur + ou - et l'écran affiche le réglage correspondant. Chaque fois qu'on appuie sur le bouton, le signal sonore de confirmation retentit.
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous la puissance correspondante.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode (voir le chapitre « Fonction minuterie »). Si vous utilisez cette fonction, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.
- Si vous souhaitez éteindre l'appareil, vous devez appuyer sur le bouton marche-arrêt.

Mode LAIT CHAUD

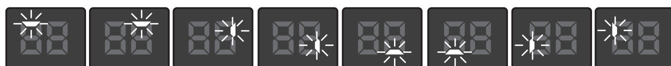
Ce mode permet de chauffer dans une casserole entre 0,3L et 1,5L de lait jusqu'à 85°C sans le faire bouillir afin de preserver ses qualités nutritionnelles. Pour faire bouillir le lait, il est préférable de sélectionner le mode manuel.

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode chauffage du lait. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- Sélectionner le niveau H1, H2 ou H3 en fonction de la quantité de lait à chauffer, le niveau par défaut est H1.
- Pour modifier le réglage, vous devez appuyer sur la touche + ou -, après chaque pression la plaque de cuisson émet le signal sonore de confirmation.

H1 (petit)	H2 (moyen)	H3 (grand)
~ 0, 3 L – 0.5 L	~ 0.6 L – 1 L	~ 1.1 L – 1.5 L

- Après 3 secondes sans action, la fonction s'active et le chenillard apparait lentement jusqu'à ce que la température atteigne environ 85° C.

"le chenillard" :



- Lorsque la température atteint 85° C le programme s'arrête automatiquement et la plaque de cuisson émet 3 signaux sonores.
- La fonction minuterie n'est pas disponible pour ce mode.

 Mode MIJOTER (cuisson lente)

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode mijotage. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- Le mode mijotage démarre et l'afficheur affiche un « chenillard ».
- Après une montée progressive de la température, celle-ci se situe entre 80 et 100° C.
- Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode (voir le chapitre « Fonction minuterie ». Si vous utilisez cette fonction, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé. Pour ce mode, la durée maximale est de 2 heures.
- Si vous souhaitez éteindre l'appareil, vous devez le faire manuellement en appuyant sur le bouton marche-arrêt.

Mode RISSOLER

Ce mode est destiné à faire cuire des aliments dans une petite quantité de graisse afin de les faire rissoler.

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode rissoler. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- La température de rissolage par défaut est de niveau 4 et l'écran LCD affiche « F4 ».
- Pour modifier le réglage, vous devez appuyer sur la touche + ou -, après chaque pression la plaque de cuisson émet le signal sonore de confirmation.
- Lorsque la température de l'huile et de la poêle atteint la température du mode sauté, la table de cuisson émet 2 signaux sonores.
- À titre d'information : vous trouverez ci-dessous les températures approximatives correspondantes à la quantité de 1 L d'huile (ustensiles de cuisine Ingenio).

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

FR

- Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode (voir le chapitre « Fonction minuterie ». Si vous utilisez cette fonction, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.
- Si vous souhaitez éteindre l'appareil, vous devez le faire manuellement en appuyant sur le bouton marche-arrêt.



Mode FRIRE

Ce mode permet de frire des aliments dans une grande quantité d'huile 2L max.

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode Frire. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- La température de friture par défaut est de niveau 5 et l'écran LCD affiche « F5 ».
- Pour modifier le réglage, vous devez appuyer sur la touche + ou -, après chaque pression la plaque de cuisson émet le signal sonore de confirmation.
- Lorsque la température de l'huile et de la poêle atteint la température du mode sauté, la table de cuisson émet 2 signaux sonores.
- À titre d'information : vous trouverez ci-dessous les températures approximatives correspondantes à la quantité de 2 L d'huile (ustensiles de cuisine Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode (voir le chapitre « Fonction minuterie »). Si vous utilisez cette fonction, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.
- Si vous souhaitez éteindre l'appareil, vous devez le faire manuellement en appuyant sur le bouton marche-arrêt.

Mode BOUILLIR



Ce mode est destiné à faire bouillir l'eau de 0.4L à 2,5L d'eau dans une casserole.
(Ne pas utiliser cette fonction pour du lait qui risque de bruler).
Si la quantité d'eau est trop faible la plaque ne pourra détecter l'ébullition et celle-ci se fera avant la fin du programme.

- En activant le mode ébullition, le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.

- Sélectionner le niveau B1, B2 ou B3 en fonction de la quantité d'eau à chauffer, le niveau par défaut est B1.
- Pour modifier le réglage, vous devez appuyer sur la touche + ou -, après chaque pression la plaque de cuisson émet le signal sonore de confirmation.

B1 (petit)	B2 (moyen)	B3 (grand)
~ 0,4 L – 0,9 L	~ 1 L – 1,5 L	~ 2 L – 2,5 L

- Le voyant de l'écran LCD affiche un « chenillard » jusqu'à ce que l'eau a atteigne 100°C, puis l'appareil émet 3 signaux sonores et arrête de chauffer.
- Pour désactiver le mode ébullition, vous pouvez sélectionner un autre programme ou appuyer sur le bouton marche-arrêt.
- La fonction minuterie n'est pas disponible pour ce mode.

La fonction minuterie pour toutes les fonctions à l'exception de la fonction ébullition et lait

- Après avoir défini les paramètres de cuisson, appuyez sur le bouton de la minuterie (**L**) et l'écran LCD affiche la durée fixée par défaut (15 min). Le signal sonore retentit et le réglage de la minuterie commence à clignoter en affichant la durée de 15 min fixée par défaut.
- Appuyez sur le bouton + / - pour régler le temps de cuisson.
- En mode cuisson, après 60 minutes, l'écran LCD affiche « 1 H » et « 2 H » pour 1 et 2 heures.
- En l'absence de toute action au bout de 3 secondes, la minuterie démarre et l'écran LCD s'arrête de clignoter.
- À tout moment, vous pouvez modifier le réglage des programmes Cuisson manuel, friture, rissoler, en appuyant sur le bouton + / -.
- Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton minuterie, l'écran LCD se met à clignoter de nouveau et vous pouvez modifier le réglage avec le bouton + / -.
- Lorsque la minuterie descend en dessous d'une minute, le compte à rebours en secondes commence jusqu'à ce que la minuterie atteigne la valeur « 00 », puis la table de cuisson s'éteint et le signal sonore retentit 3 fois.
- Pour désactiver la fonction minuterie, appuyez sur le bouton minuterie pendant 3 secondes.

FR

Nettoyage

Vous devez débranchez le cordon d'alimentation, attendre que la plaque en vitrocéramique soit refroidie, puis suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer l'appareil :

1. Plaque en vitrocéramique : Si la plaque en vitrocéramique est très sale, elle devra être nettoyée à l'aide d'une éponge humide peu abrasive ou d'un produit de nettoyage conçu pour une utilisation sur les plaques vitrocéramiques lorsque cela est nécessaire.

2. Extérieur de l'appareil et le panneau de commande : Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humide. Pour nettoyer les taches d'huile résistantes, essuyez avec un chiffon doux additionné d'un peu de liquide vaisselle et d'eau tiède, rincez ensuite avec un chiffon doux humide.

3. Surface d'entrée/de sortie d'air : enlevez la poussière avec un coton-tige.

Ustensiles de cuisine

Casseroles adaptées.

Casseroles à double fond en fer (en émail, en fonte ou en acier inoxydable) ou en matériaux d'induction magnétiques à fond plat, d'un diamètre en contact avec la vitrocéramique de plus de 12 cm et de moins de 24 cm.

Pour connaitre si un ustensile est ferromagnétique , placer un aimant de dessus. Si celui-ci reste collé, c'est qu'il est ferromagnétique.

Veuillez vous renseigner auprès du fabricant d'ustensiles de cuisine pour confirmer que ces derniers sont adaptés à la cuisson par induction.



Pot à thé en émail de fer



Pot précis en fonte



Poêle à double fond ou wok en matière magnétique à induction



Marmite à double fond en matière magnétique à induction



Casserole spéciale en acier inoxydable



Plaque en fonte anti-adhésive pour grillades



Casserole spécifique en matériaux composites adaptée à une utilisation avec une plaque de cuisson à induction

Conseils pratiques et entretien en cas de dysfonctionnements les plus courants

Dysfonctionnements les plus courants	Vérification en cas de dysfonctionnement
Aucun signal sonore n'est émis lorsque l'appareil de cuisson est branché, en appuyant sur le bouton de mise en marche on ne perçoit aucune réaction ni aucun affichage.	• Vérifiez si la prise n'est pas endommagée. • Vérifiez si l'alimentation n'est pas coupée.

Dysfonctionnements les plus courants	Vérification en cas de dysfonctionnement
L'appareil s'éteint après avoir émis un avertissement sous la forme des signaux sonores continus.	• Vérifier si le récipient est adapté à la cuisson par induction. • Vérifier si le récipient est placé au centre de la plaque en vitrocéramique. • Vérifier si le diamètre du récipient est supérieur à 12 cm.
L'appareil cesse de chauffer lors de l'utilisation	• Vérifier si la température ambiante n'est pas trop élevée. • Vérifier si l'entrée/sortie d'air n'est pas bloquée. • Pour les modes ébullition et lait, la table de cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température maximale est atteinte. • Vérifier si l'appareil a été arrêté par un dispositif de sécurité. Dans ce cas, attendre plusieurs minutes pour confirmer.

Note importante : Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, faites le remplacer par le service agréé Tefal.

CODES D'ERREUR

• **Récipient absent ou récipient inadapté :**
si le diamètre du fond du récipient est inférieur à 12 cm ou si le matériau du récipient est inadapté, le signal sonore retentit et l'affichage numérique indique **E1**. Changer de cookware.

• **Protection du générateur de puissance contre la surchauffe :**
lorsque le générateur de puissance est en surchauffe, l'appareil de cuisson à induction coupe l'alimentation d'entrée et l'afficheur affiche **E2**. Laisser la plaque refroidir : si le défaut persiste merci de contacter le SAV.

• **Protection contre la sur ou sous-tension :**
lorsque la tension est supérieure à 265V-285 V, l'alimentation d'entrée de l'appareil de cuisson à induction est coupée et l'affichage numérique indique **E3**; lorsque la tension se situe entre 150 V-170 V, l'alimentation d'entrée de l'appareil de cuisson à induction est coupée et l'affichage numérique indique **E4**. Vérifier que votre appareil est en correspondance avec votre réseau électrique.

• **Capteur de température :**
lorsque le capteur est en circuit ouvert, l'appareil de cuisson à induction va continuer à fonctionner pendant une minute et l'affichage numérique indique **E5** ; lorsque le capteur est en court-circuit, l'appareil de cuisson à induction affichera immédiatement **E6**. Contacter le SAV.

• **Protection anormale CTN :**
Lorsque la valeur de variation CTN est faible au bout de 5 minutes de fonctionnement, l'alimentation d'entrée de l'appareil de cuisson à induction est coupée et l'affichage numérique indique **E7**.

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.**
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Chidren must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.

- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in, and the guarantee will not apply for :
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments ;
  - Farm houses ;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments ;
  - Bed and breakfast type environments.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service centre or similary qualified persons to avoid any danger.
- Please handle the ceramic plate with care to avoid breakage. In case of any crack on the surface, please immediately turn off the power, risk of electric shock. Do not use the appliance and contact an approved service centre.
- Do not place any metal objects, such a knife, fork, spoon, lid and aluminum foil etc … on the ceramic plate (as they may conduct heat and cause injury).
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts

EN

must be replaced by an Approved Service Centre.

- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, they will remain so for a while after use.
- People fitted with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction cooker when it is connected to the power supply. If in any doubt consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.

⚠ Notice: the ceramic plate is hot after cooking, please do not touch

- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).
- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a dedicated socket outlet with an earth connection. Do not use a socket adaptor or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.

EN

- Do not place or use this appliance in high humidity environments.
- Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.
- Maintain a gap of at least 10cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage prior to connecting to the power supply.
- Never move the appliance when it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Always keep the induction cooker clean to avoid dust entering the fan motor and causing a malfunction.
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Place the pan at the centre of the cooking circle.
- Do not overheat pan or preheat while empty for long periods.
- Do not heat the foodstuffs in tins or other airtight containers to avoid explosions caused by air expansion.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE



Environmental protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials that can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

EN

Specification

Model	Maximum Input Power	Power Adjustment Range	Display Type	Applicable Power Supply
IH2018	2100W	450W-2100W	Digital Display	220V-240V/ 50Hz

Product Structure

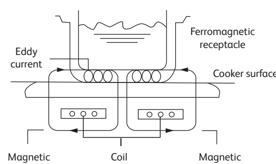
A. Ceramic glass
B. Air entry
C. Air exit
D. Control panel
E. Digital Display Screen
F. Manual Heat button
G. Hot Milk button
H. Stew Button
I. Fry Button
J. Deep fry Button
K. Boil water Button
L. Timer Button
M. "+"/"-"Button
N. On/off Button

Principle and Characteristics

Working Principle

An induction hotplate works by heating a receptacle using the currents induced by a magnetic field. When an electric current passes through a coil, it generates a magnetic field. On an induction hotplate, this magnetic field is then induced into the base of the receptacle. Foucault currents of very low intensity pass through the base of the receptacle. Despite their low intensity, these currents generate heat in the receptacle as they pass through it. The principle behind the induction hotplate is to multiply these Foucault currents while changing the direction of the very high frequency field in order to heat the bottom of the receptacle. The heating process is instantaneous, because as soon as the coil power supply is activated, the receptacle is heated. Food is then heated through contact with the base of the pan.

For the induction method to function properly, the cooking utensil must be ferromagnetic. (See details in the section Cooking utensils).



Characteristics

EN

Multiple Safety Protections
- Protection against voltage drops/surges.
- The induction cooker is only suitable for induction pots with a diameter between 12 and 24 cm (part in contact with the ceramic plate).
- Protection against appliance overheating.
- Detection of the risk of heating an empty cooking utensil and the risk of damaging the non-stick coating or igniting oil.

Environmental Protection
- Induction is the most efficient method in terms of energy, with an energy yield of more than 90 % .
  Induction does not generate any flames.
- Induction does not need any fuel and reduces the risk of domestic accidents linked to gas leaks or fire due to its numerous controls.

Intelligent Control
- Multiple cooking functions: multiple cooking modes from low to high power to meet various cooking needs.
- Wide range of cooking temperatures: maintains and regulates the cooking temperature intelligently.
- Flexible timer function: allows you to programme the hotplate to stop cooking after between 1 minute and 2 hours.
- Detection of the presence of induction receptacles: if no receptacle or an unsuitable receptacle is detected on the induction hotplate, the alarm is triggered.
- If the temperature of the ceramic glass plate exceeds 50° C at the end of cooking, the LCD screen flashes and displays "**H**". The fan continues to run to cool the plate.

Convenient Cleaning
- The ceramic glass plate is wear-resistant and does not easily tarnish. It is also easy to clean and maintain.

Caution: the ceramic glass may be hot after being in contact with the receptacle.

Direction for Use

Start menu and stand by mode :

- When you press start button, a beep sounds and the display shows 00. Then you can choose the desired mode.
- The hob stops automatically after 5 minutes if no action has been carried out.
- To turn off the appliance, you have to press On/Off.

EN

 MANUAL HEAT mode

- After having turned on the hotplate with the ON/OFF button, activate manual heat mode. The light above the button is switched on and a beep sounds confirmation.
- The default power setting is level 3 and the LCD shows "P3".
- If you want to change setting, you have to press + or – button and the display shows the corresponding power setting. After each press, the hob sounds confirmation.
- For information, you will find below the corresponding power.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- You can use the timer function for this mode (see chapter "Timer function"). If you use this function, the cooker will stop automatically at the end of the programmed cooking time.
- If you want to turn the cooker off you have to press the on/off button.

HEAT MILK mode

This mode allows you to heat milk in a saucepan of between 0.3 litre and 1.5 litre to 85° C without boiling it in order to preserve its nutritional qualities. If you want to boil milk, it is preferable to select the manual mode.

- After having turned on the hotplate with the ON/OFF button, activate heat milk mode. The light above the button is switched on and a beep sounds confirmation.
- Select the H1, H2 or H3 level depending on the quantity of milk to heat up; the default level is H1.
- To adjust the setting, press on the + or - button; each time you press the button a beep will be emitted to confirm the change.

H1 (small)	H2 (medium)	H3 (large)
~ 0.3 litres – 0.5 litres	~ 0.6 litres – 1 litre	~ 1.1 litres – 1.5 litres

- After 3 seconds of inactivity, the function is activated and a "chaser" is gradually displayed, until the temperature reaches about 85° C.

"The chaser" :



- The LED on the LCD screen slowly displays a chaser until the temperature reaches 85° C.

- When the temperature reaches 85°C the program stops automatically and the hob beeps 3 times.
- The timer function is not available for this mode.

 STEW mode (slow cooking)

EN

- After having turned on the plate with the ON/OFF button, activate stew mode. The light above the button is switched on and a beep sounds.
- The stew mode starts and the display shows a "chaser".
- After slowly heating, the temperature is maintained between 80 and 100°C.
- You can use the timer function for this mode (see chapter “Timer function”). If you use this function, the cooker will stop automatically at the end of the programmed cooking time. For this mode the maximum time is 2 hours.
- If you want to turn off the cooker you need to do so manually by pressing any button or on/off button.

SAUTÉ mode 

This mode is ideal for cooking food in a small quantity of oil in order to sauté it.

- After having turned on the hotplate with the ON/OFF button, activate sauté mode. The light above the button is switched on and a beep sounds confirmation.
- The default sauté temperature is 4 and the LCD screen will display « F4 ».
- If you want to change setting, you have to press + or - button, after each press the hob sounds a confirmation.
- When the oil and pan temperature reaches the fry temperature setting, the hob beeps 2 times
- For information : you will find below the approximate temperatures for 1L of oil (Ingenio cookware)

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- You can use the timer function for this mode (see chapter “Timer function”). If you use this function, the cooker will stop automatically at the end of the programmed cooking time.
- If you want to turn off the cooker you need to do so manually by pressing any button or on/off button.

EN

 FRY mode

This mode allows you to fry food in a large quantity of oil, up to 2 l.

- After having turned on the plate with the ON/OFF button, activate fry mode. The light above the button is switched on and a beep sounds confirmation.
- The default fry temperature is 5 and the LCD screen will display « F5 ».
- If you want to change setting, you have to press + or - button, after each press the hob sounds confirmation.
- When the oil and pan temperature reaches the fry temperature setting, the hob beeps 2 times
- For information : you will find below the approximate temperatures for 2L of oil (Ingenio cookware)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- You can use the timer function for this mode (see chapter “Timer function”). If you use this function, the cooker will stop automatically at the end of the programmed cooking time.
- If you want to turn off the cooker you need to do so manually by pressing any button or on/off button.

BOIL mode 

This mode allows you to boil between 0.4 litre and 2,5 litre of water in a saucepan. (Do not use this mode for milk, as it may burn).
If the quantity of water is insufficient, the hotplate will not be able to detect the boiling point and the boiling point may be reached before the end of the programme.

- When you press boil mode, the light above the button is switched on and a beep sounds confirmation. The LCD shows a "chaser".
- Select the B1, B2 or B3 level depending on the quantity of water to heat up; the default level is B1.
- To adjust the setting, press on the + or - button; each time you press the button a beep will be emitted to confirm the change.

B1 (small) 16cm pan	B2 (medium) 18cm pan	B3 (large) 20cm pan
~ 0,4 litres – 0,9 litres	~ 1 litre – 1,5 litres	~ 2 litres – 2,5 litres

- When the water reaches 100° C, the appliance emits 3 beeps and stops heating.
- If you want to cancel boil mode, you can select another program or press the on/off button.
- The timer function is not available for this mode.

Timer function for all functions except boiling water and heating milk

- After setting the cooking parameters, press the timer button (**L**) and the LCD screen will display the default time setting (15 min). A beep sounds and the timer setting starts blinking with a default time of 15 min.
- Press +/- button to set the cooking time (1-99min).
- For stew , after 60 min, the LCD shows « 1 H » and « 2 H » for 1 and 2 hours
- After 3 seconds without any action the Timer starts and LCD stops blinking.
- You can adjust the setting for the manual, fry and sauté cooking programmes by pressing the +/- buttons.
- If you press a second time on the Timer button ,the LCD starts blinking again and you can change setting with +/-.
- Once the timer goes below one minute, the countdown will continue in seconds until the timer reaches 00, then the hotplate will switch off and emit 3 beeps.
- To remove the Timer function, press the Timer button for 3 seconds.

Cleaning

You must disconnect the power lead, wait until the ceramic glass plate has cooled, then follow the instructions below to clean the appliance:

1. Ceramic glass plate: if the ceramic glass plate is very dirty, clean using a damp non-abrasive sponge or for more stubborn stains use an appropriate cleaning product which is designed for use on ceramic hobs.

2. Cooker body and control panel: Use a damp soft cloth to clean. In case of any oil stains that are not easily removed, wipe away the stains with a soft cloth rinsed in warm water and a little washing-up liquid and then clean using a damp soft cloth.

3. Air entry/air exit surface: remove any dust with a cotton bud.

Cooking utensils

EN

Suitable cooking pots
Double-bottomed ferromagnetic pans (enamel, cast iron or stainless steel) or pans made of flat-bottomed magnetic induction material with a diameter between 12 and 24 cm (part in contact with the ceramic plate).
To know if a utensil is ferromagnetic, place a magnet on it. If it sticks, the utensil is ferromagnetic.
Please refer to the cooking utensil manufacturer to confirm suitability for induction cooking.


Enameled iron tea pot


Precise cast iron pot


Magnetic induction double-bottom frying pan or wok


Magnetic induction double-bottom frying stockpot


Special stainless steel pot


Iron Grill Plate


Dedicated pot made of composite materials suitable for use with an induction hob

Practical advice and maintenance tips for dealing with frequent problems

Common Malfunction	Malfunction Check
There is no beep when the cooker is plugged in, or no reaction or display when pressing the power button.	• Check if plug is damaged • Check if power is cut off
Cooker turns off after warning with continuous beeps.	• Check if the pot is induction compatible • Make sure that the receptacle is placed in the centre of the ceramic glass plate. • Check if the pot base diameter is more than 12cm.

Common Malfunction	Malfunction Check
The cooker stops heating during use	• Check if the room temperature is too high; • Check if air entry/ air exit is blocked ; • For boil and milk modes, the hob stops automatically when it reaches maximum temperature. • Check if the appliance has been stopped by a safety device. In this case, wait for several minutes to confirm.

Please Note: If the power cord is damaged do not use the appliance. Have it replaced by a Tefal Approved Service Centre to avoid any danger.

ERROR CODES

• **Receptacle missing or not the correct type:**
if the pot base diameter is less than 12 cm or if the pot material is unsuitable, the buzzer will sound and the digital display shows **E1**. Changer de cookware.

• **Protection of the power source against overheating:**
If the power source overheats, the induction cooking appliance cuts off the incoming power supply and the screen displays **E2**. Laisser la plaque refroidir: si le défaut persiste merci de contacter le SAV.

• **Over or under- voltage protection:**
If the voltage is greater than 265 V - 285 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays "**E3**"; if the voltage is between 150 V and 170 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays "**E4**". Vérifier que votre appareil est en correspondance avec votre réseau électrique.

• **Temperature sensor:**
If the sensor is in an open circuit, the induction cooking appliance will continue to operate for one minute and the digital screen will display "**E5**"; if the sensor detects a short circuit, the induction cooking appliance will immediately display **E6**. Contacter le SAV.

• **NTC abnormal protection:**
when NTC value change is small for IH working 5min, the induction cooker will shut off the input power and the display shows E7.

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie griffbereit auf.**
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder mentale Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern

gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.
- Da dieses Gerät ausschließlich für den Einsatz in Privathaushalten bestimmt ist, gilt die Garantie nicht bei Verwendung:
  - in Küchenvorrichtungen in Läden und Büros und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen;
  - in landwirtschaftlichen Betrieben;
  - in Hotels, Gasthöfen und sonstigen Unterkünften für deren Gäste;
  - in Pensionen und Privatunterkünften.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Glaskeramikplatte ist vorsichtig zu behandeln, um Bruchschäden zu vermeiden. Weist die Platte einen Sprung auf, trennen Sie das Gerät bitte sofort von der Stromversorgung – es besteht Stromschlaggefahr. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr und kontaktieren Sie einen Vertragskundendienst.

DE

- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabel, Löffel, Deckel und Alufolie usw. auf der Glaskeramikplatte ab (sie können wärmeleitend wirken und zu Verletzungen führen).
- Das Gerät bzw. das Stromkabel dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt wurde oder nicht einwandfrei funktioniert oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen müssen diese Teile von einem Vertragskundendienst ausgetauscht werden.
- Alle Arbeiten, außer der normalen Reinigung und Instandhaltung durch den Kunden, müssen von einem Vertragskundendienst durchgeführt werden.
- Fassen Sie niemals die heißen Flächen des Geräts an. Sie sind noch einige Zeit nach Verwendung heiß.
- Menschen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten sich von dem Induktionsgerät fernhalten, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Fragen Sie vor der Verwendung im Zweifelsfall einen Arzt, um jedes Risiko auszuschließen.



Vorsicht Restwärme:
Platte ist nach dem Gebrauch heiß.

DE

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen von Privathaushalten bestimmt. Im Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts übernimmt der Hersteller weder Garantie noch Haftung.
- Für Ihre eigene Sicherheit entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinie, Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit, Richtlinie über Materialien mit Lebensmittelkontakt, Umweltrichtlinie usw.
- Dieses Gerät funktioniert ausschließlich mit Wechselstrom. Überprüfen Sie vor der erstmaligen Verwendung, dass die Versorgungsspannung Ihrer Elektroinstallation dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungswert entspricht.
- Bei Anschluss an eine falsche Netzspannung erlischt die Garantie.
- Schließen Sie das Gerät immer in eine Einzel-Steckdose mit Schutzleiter an. Verwenden Sie keinen Steckdosen-Adapter bzw. schließen Sie kein anderes Gerät gleichzeitig an derselben Steckdose an, um eine elektrische Überlastung und Feuergefahr zu vermeiden.
- Aufgrund unterschiedlicher geltender Normen muss das Gerät bei Verwendung in einem anderen Land als dem Land des Erwerbs zunächst von einem Vertragskundendienst geprüft werden.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung sowie alle innen und außen auf dem Gerät angebrachten Aufkleber und diversen Zubehörteile.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und spritzgeschützten Oberfläche aufgestellt und betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie die Induktionskochplatte nicht auf Stahl- oder Aluminiumflächen bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Sorgen Sie aus Gründen einer ausreichenden Belüftung für mindestens 10 cm Abstand rund um das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät niemals dicht an einer Wand oder unter einem Hängeschrank auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät niemals unter oder in der Nähe leicht entflammbare(r) Gegenstände auf (z. B. Vorhänge usw.) bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einem oder in der Nähe eines Kochfelds oder sonstiger Wärmequellen auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor der Verwendung vollständig ab.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie die Haftung dafür übernehmen, achten Sie darauf, dass Sie nur ein Verlängerungskabel verwenden, das in einwandfreiem Zustand ist, über einen geerdeten Stecker verfügt und für die Leistung des Geräts ausgelegt ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals, auch nicht für kurze Zeit, unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist, insbesondere dann nicht, wenn Kinder in der Nähe sind.

DE

- Lassen Sie das Stromkabel nicht so hängen, dass Kinder daran ziehen können.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe heißer Teile des Geräts gelangen oder in Kontakt mit diesen kommen, nicht in die Nähe von Wärmequellen geraten oder über scharfe Kanten geführt werden.
- Führen Sie ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Steckdose.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Untersuchen Sie das Gerät und das Stromkabel auf Verschleiß oder Schäden, bevor Sie es anschließen.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und lagern.
- Halten Sie die Induktionskochplatte stets sauber, damit kein Staub in den Lüftermotor eindringt und einen Ausfall des Geräts verursacht.
- Sollten Teile des Geräts in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht bzw. erhitzen Sie es nicht zu lange ohne Inhalt.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in Dosen oder anderen luftdichten Behältern. Anderenfalls kann es durch die Ausdehnung von Luft zu Explosionen kommen.

Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Technische Daten

Modell	Maximale Eingangsleistung	Leistungsan-passung	Display	Zulässige Netzspannung
IH2018	2100W	450W-2100W	Digitales Display	220V-240V/ 50Hz

DE

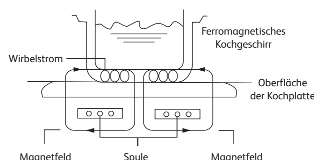
Beschreibung

A. Glaskeramikfläche
B. Lufteintritt
C. Luftaustritt
D. Bedienfeld
E. Digitale Displayanzeige
F. Taste Manuell
G. Taste Milch erwärmen
H. Taste Schmoren
I. Taste Braten
J. Taste Frittieren
K. Taste Wasser kochen
L. Timer-Taste
M. Tasten +/-
N. Ein/Aus-Taste

Funktionsweise und Merkmale

Funktionsprinzip

Bei einer Induktionskochplatte wird das Kochgeschirr durch Wirbelströme erwärmt, die durch ein Magnetfeld induziert werden. Sobald elektrischer Strom durch die Induktionsspule fließt, erzeugt er ein Magnetfeld. Dieses Magnetfeld wird bei einer Induktionskochplatte auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen. Durch den Boden des Kochgeschirrs fließen daraufhin sehr schwache Wirbelströme. Diese Wirbelströme durchfließen den Kochgeschirrboden und erwärmen trotz ihrer geringen Intensität das Kochgeschirr. Die Induktionskochplatte verändert mit sehr hoher Frequenz die Richtung des Magnetfelds und verstärkt so die Wirbelströme, um den Kochgeschirrboden zu erwärmen. Die Erwärmung beginnt sofort, weil das Kochgeschirr erwärmt wird, sobald die Induktionsspule mit Strom versorgt wird. Durch den Kontakt mit dem Kochgeschirrboden werden daraufhin die Lebensmittel erwärmt.
Damit das Kochgeschirr die Wirbelströme auffangen kann, muss es sich um ein ferromagnetisches Kochgeschirr handeln. (Nähere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Kochgeschirr“).



Merkmale

DE

Zahlreiche Sicherheitsvorrichtungen
- Unter-/Überspannungsschutz.
- Die Kochplatte funktioniert nur mit Induktionskochgeschirr, bei dem ein Kontakt mit der Glaskeramik auf einem Durchmesser zwischen 12 und 24 cm besteht.
- Überhitzungsschutz.
- Erkennung von leerem Kochgeschirr und der Gefahr, dass die Antihaftbeschichtung beschädigt wird oder Öl sich entzündet.

Umweltschutz
- Mit einem Wirkungsgrad von über 90 % ist die Induktion unter Energiegesichtspunkten die effektivste Methode.

Bei der Induktion entstehen keine Flammen.
- Da die Induktion ohne Brennstoffe auskommt und mit zahlreichen Sicherheitseinrichtungen ausgestattet ist, wird die Gefahr von Haushaltsunfällen durch austretendes Gas und das Brandrisiko verringert.

Intelligente Bedienelemente
- Verschiedene Garfunktionen: Verschiedene Garfunktionen mit geringem oder hohem Energieaufwand, für unterschiedliche Anforderungen beim Garen von Speisen.
- Große Auswahl an Gartemperaturen: Die Gartemperatur wird durch eine intelligente Steuerung gehalten und geregelt.
- Flexible Timer-Funktion: Sie können eine Garzeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden einprogrammieren.
- Die Kochplatte erkennt, ob ein Induktionskochgeschirr auf der Kochplatte steht: Wenn das interne Erkennungssystem feststellt, dass sich kein Kochgeschirr oder aber ein ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochplatte befindet, löst es ein Warnsignal aus.
- Wenn die Temperatur der Kochplatte am Ende des Garvorgangs höher ist als 50° C, blinkt das LCD-Display und zeigt den Buchstaben „**H**“ an. Der Lüfter bleibt in Betrieb, um die Platte herunterzukühlen.

Einfache Reinigung
- Die Glaskeramikfläche ist verschleißfest und schmutzresistent und lässt sich leicht reinigen und instand halten.
- Kocht etwas über, nehmen Sie den Topf weg und wischen mit einem weichen feuchten Tuch über die Platte.

Achtung: Die Glaskeramikfläche kann sich durch den Kontakt mit dem Kochgeschirr erhitzt haben.

Hinweise zur Benutzung

Start-Menü und Standby-Modus

- Wenn Sie die Start-Taste drücken, ertönt ein Piepton und das Display zeigt 00 an. Dann können Sie den gewünschten Modus

auswählen.
- Die Kochplatte schaltet sich automatisch ab, sobald 5 Minuten lang keine Aktion ausgeführt wurde.
- Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste.

 Modus MANUELL

DE

- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus MANUELL. Wenn Sie den manuellen Modus auswählen, erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Die Leistung ist auf Stufe 3 voreingestellt und das LCD zeigt „P3“ an.
- Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste + oder -. Das Display zeigt dann die entsprechende Leistung an. Bei jedem Drücken ertönt zur Bestätigung ein Ton.
- Nachfolgend finden Sie die Leistungswerte der verschiedenen Stufen.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- In diesem Modus können Sie die Timer-Funktion verwenden (siehe den Abschnitt „Timer-Funktion“). Bei Verwendung dieser Funktion stoppt die Kochplatte automatisch nach Ablauf der programmierten Garzeit.
- Wenn Sie die Kochplatte abschalten möchten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

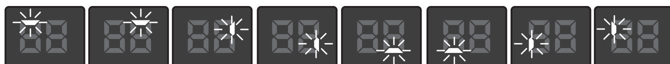
Modus MILCH ERWÄRMEN 

In diesem Modus können Sie in einem Topf 0,3 bis 1,5 Liter Milch bis auf 85°C erhitzen, ohne sie aufzukochen. So bleiben die Nährwerteigenschaften der Milch erhalten. Wenn Sie Ihre Milch aufkochen wollen, benutzen Sie den manuellen Modus.
- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus MILCH ERWÄRMEN. Erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Wählen Sie in Abhängigkeit von der zu erwärmenden Milchmenge die Stufe H1, H2 oder H3. Die Stufe H1 ist voreingestellt.
- Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste + oder -. Bei jedem Drücken gibt die Kochplatte zur Bestätigung einen Piepton aus.

H1 (klein)	H2 (mittel)	H3 (groß)
~ 0,3 l – 0,5 l	~ 0,6 l – 1 l	~ 1,1 l – 1,5 l

- Wird 3 Sekunden keine Aktion ausgeführt, wird die Funktion gewählt und eine langsame „bewegte Lichtabfolge“ erscheint, bis eine Temperatur von etwa 85°C erreicht ist.

„Bewegte Lichtabfolge“:



DE

- Das LCD zeigt eine langsame „bewegte Lichtabfolge“, bis eine Temperatur von etwa 85°C erreicht ist.
- Wenn die Temperatur 85 °C erreicht hat, stoppt das Programm automatisch und die Kochplatte piept 3 Mal.
- Die Timer-Funktion steht in diesem Modus nicht zur Verfügung.

 Modus SCHMOREN (langsames Garen)

- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus SCHMOREN. Erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Der Modus zum Schmoren beginnt und das Display zeigt die „bewegte Lichtabfolge“.
- Nach einem langsamen Erwärmen wird die Temperatur zwischen 80 und 100 °C gehalten.
- In diesem Modus können Sie die Timer-Funktion verwenden (siehe den Abschnitt „Timer-Funktion“). Bei Verwendung dieser Funktion stoppt die Kochplatte automatisch nach Ablauf der programmierten Garzeit. Der maximale Zeitraum in diesem Modus beträgt 2 Stunden.
- Zum Abschalten der Kochplatte drücken Sie eine beliebige Taste oder die Ein/Aus-Taste.

Modus BRATEN

Dieser Modus ist dafür bestimmt, Speisen in einer kleinen Menge Fett zu braten.

- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus BRATEN. Erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Die Kochplatte ist auf die Brattemperaturstufe 4 voreingestellt. Das LCD zeigt „F4“ an.
- Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste + oder -. Jedes Drücken wird durch einen Piepton bestätigt.
- Wenn Öl und Pfanne die eingestellte Brattemperatur erreicht haben, piept die Kochplatte 2 Mal.

- Nachfolgend finden Sie die ungefähren Temperaturwerte für 2 Liter Öl (Kochgeschirr Ingenio)

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- In diesem Modus können Sie die Timer-Funktion verwenden (siehe den Abschnitt „Timer-Funktion"). Bei Verwendung dieser Funktion stoppt die Kochplatte automatisch nach Ablauf der programmierten Garzeit.
- Zum Abschalten der Kochplatte drücken Sie eine beliebige Taste oder die Ein/Aus-Taste.

DE

 Modus FRITTIEREN

In diesem Modus können Sie Speisen in einer großen Menge Öl (maximal 2 Liter) frittieren.

- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus FRITTIEREN. Erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Die Kochplatte ist auf die Frittiertemperaturstufe 5 eingestellt. Das LCD zeigt „F5" an.
- Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste + oder -. Jedes Drücken wird durch einen Piepton bestätigt.
- Wenn Öl und Pfanne die eingestellte Frittiertemperatur erreicht haben, piept die Kochplatte 2 Mal.
- Nachfolgend finden Sie die ungefähren Temperaturwerte für 2 Liter Öl (Kochgeschirr Ingenio)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- In diesem Modus können Sie die Timer-Funktion verwenden (siehe den Abschnitt „Timer-Funktion"). Bei Verwendung dieser Funktion stoppt die Kochplatte automatisch nach Ablauf der programmierten Garzeit.
- Zum Abschalten der Kochplatte drücken Sie eine beliebige Taste oder die Ein/Aus-Taste.

Modus KOCHEN 

Dieser Modus ist dafür bestimmt, 0,4 bis 2,5 Liter Wasser in einem Topf zu erhitzen.
(Verwenden Sie diese Funktion nicht für Milch - sie würde anbrennen).
Wenn die Wassermenge zu gering ist, kann die Kochplatte nicht erkennen, dass der Siedepunkt erreicht ist, sodass das Wasser möglicherweise schon vor dem Programmende zu kochen beginnt.

DE

- Wenn Sie den Kochmodus auswählen, erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl. Das LCD zeigt eine „bewegte Lichtabfolge.
- Wählen Sie in Abhängigkeit von der zu erwärmenden Wassermenge die Stufe B1, B2 oder B3. Die Stufe B1 ist voreingestellt.
- Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste + oder -. Bei jedem Drücken gibt die Kochplatte zur Bestätigung einen Piepton aus.

B1 (klein)	B2 (mittel)	B3 (groß)
~ 0,4 l – 0,9 l	~ 1 l – 1,5 l	~ 2 l – 2,5 l

- Wenn das Wasser die Temperatur von 100°C erreicht hat, piept die Kochplatte dreimal und erhitzt den Topf nicht mehr weiter.
- Wenn Sie den Kochmodus abbrechen wollen, können Sie ein anderes Programm wählen oder die Ein/Aus-Taste drücken.
- Die Timer-Funktion steht in diesem Modus nicht zur Verfügung.

Timer-Funktion für alle Funktionen ausgenommen Wasserkochen und Milch erwärmen

- Wenn Sie den gewünschten Modus gewählt haben, drücken Sie die Timer-Taste (**L**). Das LCD zeigt die voreingestellte Garzeit (15 Minuten) an. Es ertönt ein Piepton und die Timer-Einstellung beginnt mit einer voreingestellten Zeit von 15 min zu blinken.
- Drücken Sie die +/-, um die Garzeit einzustellen (1-99 min).
- Beim Schmoren zeigt das LCD nach 60 min „1 H“ bzw. „2 H“ für 1 bzw. 2 Stunden an.
- Erfolgt 3 Sekunden lang keine Eingabe, startet der Timer und das LCD hört auf zu blinken.
- Mit der Taste + / - können Sie die Programmeinstellung - MANUELL, FRITTIEREN, BRATEN - jederzeit ändern.
- Wenn Sie die Timer-Taste ein zweites Mal drücken, beginnt das LCD erneut zu blinken und Sie können die Einstellung mit +/- ändern.
- Bei unter 1 Minute zählt der Timer die Sekunden abwärts bis „00“. Dann schaltet sich die Kochplatte ab, und der Piepton ertönt dreimal.
- Zum Aufheben der Timer-Funktion halten Sie die Timer-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

Reinigung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis sich die Glaskeramikfläche abgekühlt hat. Gehen Sie zum Reinigen der Kochplatte dann wie folgt vor:

1. Glaskeramikfläche: Wenn die Glaskeramikfläche stark verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm mit geringer Scheuerwirkung oder, wenn nötig, mit einem Reinigungsmittel, das für Glaskeramikflächen geeignet ist.
2. Gerät und Bedienfeld: Verwenden Sie ein feuchtes weiches Tuch. Zur Entfernung hartnäckiger Ölflecken nehmen Sie zunächst ein weiches Tuch, das Sie mit warmem Wasser befeuchten und mit ein wenig Spülmittel benetzen, und wischen die Flächen dann mit einem feuchten weichen Tuch nach.
3. Lufteintritt /Luftaustritt : Entfernen Sie Staub mit einem Wattestäbchen.

Kochgeschirr

Geeignete Töpfe
Töpfe mit einem doppelten Boden aus Eisen (aus Email, Gusseisen oder Edelstahl) oder aus induktionsgeeigneten magnetischen Materialien mit flachem Boden, bei denen ein Kontakt mit der Glaskeramik auf einem Durchmesser von mehr als 12 cm und weniger als 24 cm besteht.
Ob Ihr Kochgeschirr ferromagnetisch ist, können Sie leicht überprüfen, indem Sie einen Magnet an das Kochgeschirr halten. Wenn der Magnet haften bleibt, handelt es sich um ein ferromagnetisches Kochgeschirr.
Bitte informieren Sie sich beim Hersteller Ihres Kochgeschirrs, ob es für Induktionsherde geeignet ist.


Email-Teekessel


Gusseiserner Topf


Doppelbödige Induktionspfanne oder -Wok


Doppelbödiger Induktionsschmortopf


Topf aus speziellem Edelstahl


Eisen-Grillplatte


Spezieller Topf aus induktionsgeeigneten Komposit-Materialien

Praktische Tipps für Bedienung, Instandhaltung und Fehlerbehebung

Fehler	Überprüfung
Es ertönt kein Piepton, wenn die Kochplatte eingesteckt wird, oder es erfolgt beim Drücken der Einschalttaste keine Reaktion oder Anzeige.	• Überprüfen Sie, ob der Stecker beschädigt ist. • Überprüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.

DE

Fehler	Überprüfung
Die Kochplatte schaltet sich nach Warnung mit Dauerpiepton ab.	• Überprüfen Sie, ob der Topf induktionsgeeignet ist. • Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr mittig auf der Glaskeramikfläche steht. • Überprüfen Sie, ob der Durchmesser des Topfbodens mehr als 12 cm beträgt.
Die Kochplatte heizt während des Betriebs nicht mehr	• Überprüfen Sie, ob der Lufteintritt/Luftaustritt blockiert ist; • Im Kochmodus und im Modus zum Erwärmen von Milch stoppt das Kochfeld automatisch, wenn die Maximaltemperatur erreicht ist. • Überprüfen Sie, ob das Gerät durch eine Sicherheitsvorrichtung abgeschaltet wurde. Ist dies der Fall, warten Sie für die Bestätigung einige Minuten ab.

Bitte beachten: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist. Lassen Sie es von einem Tefal-Vertragskundendienst austauschen, um jeglichen Risiken vorzubeugen.

FEHLERCODES

• **Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr erkannt:**
Misst der Topfboden weniger als 12 cm oder ist das Topfmaterial ungeeignet, ertönt der Warnton und das digitale Display zeigt **E1** an. Austausch der Cookware.

• **Überhitzungsschutz für den Generator:**
Bei Überhitzung des Generators wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „**E2**“ an. Lassen Sie die Platte abkühlen: Wenn die Störung weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte den KD.

• **Unter- bzw. Überspannungsschutz::**
Wenn die Spannung mehr als 265 V bis 285 V beträgt, wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „**E3**“ an; wenn die Spannung zwischen 150 V und 170 V liegt, wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „**E4**“ an. Überprüfen Sie, ob das Gerät an ein geeignetes Stromnetz angeschlossen ist.

• **Temperatursensor:**
Wenn der Stromkreis des Sensors geöffnet ist, bleibt die Induktionskochplatte noch eine Minute lang in Betrieb und zeigt das Display „**E5**“ an; bei Sensorkurzschluss zeigt die Induktionskochplatte sofort „**E6**“ an. Kontaktieren Sie den KD.

• **NTC-Sonderschutz:**
Wenn die NTC-Wertänderung bei einem Betrieb von 5 min für das IK klein ist, schaltet das Induktionsgargerät die Eingangsleistung ab und es erscheint die Anzeige „**E7**“.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- **Leggere con attenzione queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per riferimento futuro.**
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere usato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di

IT

età inferiore agli 8 anni.

- Questo apparecchio è previsto per il solo uso domestico, di conseguenza la garanzia decade se l'apparecchio è usato:
  - nelle zone cottura e mensa per il personale di negozi, di uffici e di altri ambienti lavorativi;
  - agriturismi;
  - dai clienti negli hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti tipo Bed and breakfast.
- Se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Maneggiare con cura la piastra di ceramica per evitare rotture. Se si presenta un qualsiasi tipo di rottura della superficie, staccare immediatamente l'alimentazione dato che sussiste il pericolo di folgorazione. Non usare l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.
- Non collocare alcun oggetto metallico, come coltelli , forchette, cucchiai, coperchi, fogli di alluminio ecc., sulla piastra di ceramica (dato che questi possono condurre calore e provocare infortuni).
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente, se è danneggiato o se la spina o il

cavo di alimentazione sono danneggiati. Per garantire la sicurezza queste parti devono essere sostituite da un centro di assistenza autorizzato.

- Qualsiasi intervento, diverso dalla normale pulizia e manutenzione da parte del cliente, deve essere eseguito da un centro di assistenza autorizzato.
- Non toccare mai le superfici calde dell'apparecchio, queste restano calde per diverso tempo dopo l'uso.
- Le persone portatrici di pacemaker cardiaco o di dispositivi medici simili non devono trovarsi nelle vicinanze della piastra di cottura a induzione quando questa è collegata all'alimentazione elettrica. In caso di dubbi, per evitare qualsiasi pericolo, consultare un medico prima di usare questo prodotto.

⚠ Importante: non toccare la piastra vetroceramica che rimane calda dopo la cottura.

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico al chiuso. In caso di utilizzo professionale, utilizzo non appropriato o di utilizzo non conforme alle istruzioni, il fabbricante non si assume alcuna responsabilità e la garanzia non verrà applicata.
- Per la propria sicurezza personale, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti in vigore (direttive relative a bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali in contatto con i cibi, tutela ambientale, ecc.).
- Questo apparecchio è progettato per funzionare solo con corrente alternata (c.a.). Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio controllare che la tensione di alimentazione della propria abitazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.
- Qualsiasi errore di allacciamento annulla la garanzia.
- L'apparecchio deve sempre essere allacciato a una singola presa di corrente dotata di messa a terra. Non utilizzare adattatori per prese di corrente o non connettore altri apparecchi alla stessa presa contemporaneamente per evitare un sovraccarico elettrico e il rischio d'incendio.
- Date le differenti normative in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, deve essere controllato da un ente di omologazione autorizzato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi e accessori dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio.

IT

IT

- L'apparecchio deve essere usato su una superficie di lavoro piana, stabile, resistente al calore e lontano da spruzzi d'acqua.
- Non collocare o utilizzare questo apparecchio in ambienti molto umidi.
- Non utilizzare la piastra a induzione su superfici di acciaio o di alluminio.
- Conservare uno spazio di almeno 10 cm (4 pollici) su tutti i lati dell'apparecchio per garantire una ventilazione adeguata.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a una parete o sotto la parete di un mobile.
- Non collocare o usare mai l'apparecchio sotto, o vicino, oggetti facilmente infiammabili (ad es. tende, ecc.).
- Non collocare o usare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura o ad altre fonti di calore.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
- Non utilizzare prolunghe. Se si decide di assumersi questa responsabilità utilizzare solo una prolunga in buone condizioni, con una presa dotata di messa a terra e adatta al tipo di potenza nominale dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita quando è allacciata all'alimentazione di corrente, anche se per pochi momenti, specialmente in presenza di bambini.
- Non appendere il cavo di alimentazione in punti raggiungibili da bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve essere mai vicino a, o in contatto con, parti calde dell'apparecchio, vicino a fonti di calore o appoggiare su bordi affilati.
- Adottare tutte le misure necessarie per impedire l'inciampo su un'eventuale prolunga.
- Spegnere e scollegare l'apparecchio quando non è usato.
- Non scollegare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente controllare eventuali segni di usura su apparecchio e cavo di alimentazione.
- Non spostare l'apparecchio fintanto che è caldo.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Mantenere sempre la piastra a induzione pulita, in modo da evitare la penetrazione di polvere nel motorino della ventola con conseguente malfunzionamento.
- Se alcune parti dell'apparecchio dovessero incendiarsi non spegnerle mai con acqua. Scollegare l'apparecchio e soffocare le fiamme con un panno umido.
- Mettere la pentola nella parte centrale del cerchio di cottura.
- Non surriscaldare o preriscaldare la pentola per lunghi periodi quando è vuota.
- Non scaldare i cibi in lattina o in altri contenitori ermetici per evitare esplosioni causate dall'espansione dell'aria.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI IN UN LUOGO SICURO




La protezione dell'ambiente al primo posto!

ⓘ L'apparecchio è fabbricato con materiali di pregio che possono essere recuperati e riciclati.

➲ Smaltirlo presso un punto di raccolta per apparecchiature domestiche.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per l'uso domestico. Per qualsiasi uso commerciale, utilizzo non appropriato o utilizzo non conforme alle istruzioni, il fabbricante non si assume alcuna responsabilità e la garanzia non verrà applicata.

Dati tecnici

Modello	Massima potenza in ingresso	Campo di regolazione della potenza	Tipo display	Alimentazione utilizzabile
IH2018	2100W	450W-2100W	Display digitale	220V-240V/ 50Hz

Struttura dell'apparecchio

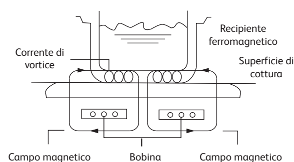
A. Piastra di vetroceramica
B. Presa aria
C. Uscita aria
D. Quadro dei comandi
E. Schermo digitale
F. Pulsante manuale
G. Pulsante di riscaldamento manuale
H. Pulsante scaldalatte
I. Pulsante frittura
J. Pulsante frittura intensa
K. Pulsante bollitura acqua
L. Pulsante Timer
M. Pulsante “+”/“-”
N. Pulsante accensione/spegnimento

IT

Principi e caratteristiche

Principio di cottura

Il principio di cottura della piastra a induzione è quello del riscaldamento della pentola tramite correnti di vortice d'induzione magnetica. Quando la corrente elettrica passa attraverso una bobina d'induzione genera un campo magnetico. Questo campo magnetico nel caso di una piastra a induzione viene successivamente captato dalla base della pentola. La base della pentola viene cosi̇̀ attraversato da correnti di Focault a bassissima intensità. Nonostante la bassissima intensità, queste correnti al loro passaggio, provocano il riscaldamento della pentola. Il principio della piastra a induzione è quello di moltiplicare tali correnti di Foucault invertendo il senso del campo ad altissima frequenza in modo tale da generare il riscaldamento della base della pentola. Il riscaldamento è automatico in quanto sin dall’accensione della bobina di induzione la pentola viene riscaldata. Gli alimenti vengono poi riscaldati entrando in contatto con il fondo della pentola. (vedere il capitolo Utensili di cottura).



Caratteristiche

Protezioni di sicurezza multiple
- Protezione dalla sovra/sottotensione.
- Funzionamento della piastra unicamente con recipienti a induzione il cui diametro a contatto con la vetroceramica è compreso tra 12 e 24 cm.
- Protezione legati al surriscaldamento.
- Rilevamento della pentola vuota, per proteggere il rivestimento antiaderente ed evitare la combustione dell'olio.

IT

Protezione dell'ambiente
- Il metodo di cottura a induzione è il più efficiente in termini di consumi con un rendimento energetico 90 %.
  L'induzione non genera alcuna fiamma.
- Il metodo di cottura a induzione non richiede alcun combustibile, è stato sottoposto a numerosi controlli di sicurezza e permette così di ridurre il rischio di incidenti domestici legati a fughe di gas o a incendi.

Controllo intelligente
- Funzioni di cottura multiple: modalità di cottura multiple da bassa potenza a massima potenza per soddisfare le diverse esigenze.
- Ampia possibilità di selezione della temperatura di cottura: mantiene e regola la temperatura selezionata in modo intelligente.
- La funzione Timer flessibile: permette di preimpostare i tempi di spegnimento da 1 minuto a 2 ore.
- Rivelamento della presenza di recipienti a induzione: viene emesso un segnale di allarme se il sistema di rilevamento interno non rileva alcun recipiente oppure un recipiente non adatto alla piastra a induzione.
- Quando la temperatura della piastra in vetroceramica è superiore a 50° C al termine della cottura, lo schermo LCD lampeggia e viene visualizzato "**H**". La ventola continua a funzionare per raffreddare la piastra.

Facilità di pulizia
- La piastra di vetroceramica non si usura né si macchia facilmente ed è facile da pulire e mantenere.
- In caso di fuoriuscita di liquidi, togliere la pentola e pulire lo sporco con un panno soffice inumidito.

Fare attenzione in quanto la vetroceramica potrebbe essere calda per il contatto con la pentola.

Istruzioni per l'uso

Menu di avvio e modalità di riposo

- Quando si preme il pulsante di accensione viene emesso un bip sonoro e il display mostra 00. Da questo momento può essere scelta la modalità desiderata.

- Il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 5 minuti nel caso non venga eseguita alcuna azione.
- Per spegnere l'apparecchio premere il pulsante di accensione/spegnimento.

 Modalità Manuale

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità di riscaldamento manuale. La luce sopra i pulsanti si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma.
- L'impostazione predefinita della potenza è il livello 3 e il display LCD mostra “P3”.
- Per cambiare l'impostazione, premere il pulsante + o – e il display mostra la corrispondente impostazione di potenza. Dopo ogni pressione il piano cottura emette un suono di conferma.
- Di seguito sono riportate le informazioni con le relative potenze.

IT

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- Per questa modalità può essere usata la funzione Timer (vedere il capitolo “Funzione Timer”). Se viene usata questa funzione, il fornello si arresta automaticamente al termine del tempo di cottura programmato.
- Per spegnere il fornello basta premere il pulsante di accensione/spegnimento.

Modalità Scaldalatte 

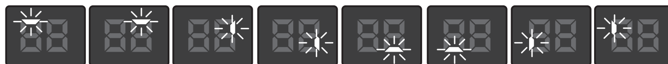
Questa modalità permette di scaldare da 0,3lt a 1,5lt il latte fino a 85 °C senza bollirlo, in modo da conservare tutte le proprietà nutrizionali. Per bollire il latte è preferibile selezionare la modalità manuale.

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità Scaldalatte. La luce sopra il pulsante si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma.
- Selezionare il livello H1, H2 o H3 in funzione della quantità di latte da riscaldare, il livello predefinito è H1.
- Per cambiare le impostazioni premere il pulsante + o -, dopo ogni pressione la piastra di cottura emette un bip sonoro di conferma.

H1 (piccolo)	H2 (medio)	H3 (grande)
~ 0,3 L – 0,5 L	~ 0,6 L – 1 L	~ 1,1 L – 1,5 L

- Dopo 3 secondi d'inattività, la funzione si attiva e la luce in movimento appare lentamente fino al raggiungimento della temperatura di circa 85° C.

"luce in movimento ":



- Il display LCD mostra una "luce in movimento" lento fino al raggiungimento della temperatura di 85 °C.
- Quando la temperatura raggiunge 85 °C il programma si arresta automaticamente e il piano cottura emette 3 bip.
- La funzione timer non è disponibile per questa modalità.

IT

 Modalità Stufato (cottura lenta)

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità stufato. La luce sopra il pulsante si accende e viene emesso un bip.
- La modalità stufato si avvia e il display mostra una "luce in movimento".
- Dopo un riscaldamento lento, la temperatura viene conservata tra 80 e 100 °C.
- Per questa modalità può essere usata la funzione Timer (vedere il capitolo "Funzione Timer"). Se viene usata questa funzione, il fornello si arresta automaticamente al termine del tempo di cottura programmato. Il tempo massimo consentito per questa modalità è di 2 ore.
- Lo spegnimento del fornello avviene manualmente premendo un pulsante qualsiasi o il pulsante di accensione/spegnimento.

Modalità Frittura saltata (rosolatura) 

Questa modalità è pensata per riscaldare una piccola quantità di olio per fare rosolare gli alimenti.

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità frittura saltata. La luce sopra i pulsanti si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma.
- L'impostazione predefinita della potenza è il livello 4 e sul display LCD viene visualizzato « F4 ».
- Per cambiare le impostazioni premere il pulsante + o -, dopo ogni pressione il piano di cottura emette un suono di conferma.
- Quando la temperatura della pentola e dell'olio raggiunge la temperatura di frittura impostata il piano di cottura emette 2 bip.
- Di seguito sono riportate le informazioni sulle temperature approssimative per 1 litri di olio (pentola Ingenio)

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Per questa modalità può essere usata la funzione Timer (vedere il capitolo “Funzione Timer”). Se viene usata questa funzione, il fornello si arresta automaticamente al termine del tempo di cottura programmato.
- Lo spegnimento del fornello avviene manualmente premendo un pulsante qualsiasi o il pulsante di accensione/spegnimento.

 Modalità Frittura intensa

Questa modalità permette di friggere alimenti in una grande quantità di olio (massimo 2 litri).

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità frittura intensa. La luce sopra i pulsanti si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma.
- L'impostazione predefinita della potenza è il livello 5 e sul display LCD viene visualizzato « F5 ».
- Per cambiare le impostazioni premere il pulsante + o -, dopo ogni pressione il piano di cottura emette un suono di conferma.
- Quando la temperatura della pentola e dell'olio raggiunge la temperatura di frittura impostata il piano di cottura emette 2 bip
- Di seguito sono riportate le informazioni sulle temperature approssimative per 2 litri di olio (pentola Ingenio)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Per questa modalità può essere usata la funzione Timer (vedere il capitolo “Funzione Timer”). Se viene usata questa funzione, il fornello si arresta automaticamente al termine del tempo di cottura programmato.
- Lo spegnimento del fornello avviene manualmente premendo un pulsante qualsiasi o il pulsante di accensione/spegnimento.

IT

Modalità Bollitura 

Questa modalità è stata ideata per bollire l'acqua da 0,4lt a 2,5lt in una casseruola.
(Non utilizzare questa funzione per latte che rischia di bruciare).
Se la quantità di acqua è troppo bassa la piastra non potrà rilevare la bollitura e questa avverrà alla fine del programma.

- Premendo il tasto della modalità bollitura la luce sopra i pulsanti si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma. Il display LCD mostra una "luce in movimento ".
- Selezionare il livello B1, B2 o B3 in funzione della quantità di aqua da riscaldare, il livello predefinito è B1.
- Per cambiare le impostazioni premere il pulsante + o -, dopo ogni pressione la piastra di cottura emette un bip sonoro di conferma.

B1 (piccolo)	B2 (medio)	B3 (grande)
~ 0,4 L – 0,9 L	~ 1 L – 1,5 L	~ 2 L – 2,5 L

- Quando l'acqua raggiunge i 100°C, il piano cottura emette 3 bip e smette di riscaldare.
- Per annullare la modalità bollitura selezionare un altro programma o premere il pulsante di accensione/spegnimento.
- La funzione timer non è disponibile per questa modalità.

IT

Funzione Timer per tutte le funzioni eccetto che per la modalità scaldalatte e bollitura acqua

- Dopo aver definito le impostazioni, premere il pulsante Timer (**L**) e il display LCD mostrerà un tempo predefinito (15 min). Viene emesso un bip sonoro e l'impostazione del timer inizia a lampeggiare con il tempo predefinito di 15 min.
- Premere il pulsante +/- per impostare il tempo di cottura (da 1 a 99 min).
- Per la stufatura, dopo 60 min, il display LCD mostra « 1 H » e « 2 H » per 1 e 2 ore
- Se per 3 secondi non viene eseguita alcuna azione il Timer parte e il display LCD smette di lampeggiare.
- In qualsiasi momento può essere modificato il tempo per i programmi Manuale e Frittura mediante il pulsante +/-.
- Se il pulsante del Timer viene premuto una seconda volta, il display LCD inizia a lampeggiare nuovamente e sarà possibile modificare l'impostazione con +/-.
- Quando il timer scende sotto 1 min, il timer inizia a contare alla rovescia fino ad arrivare a "00" poi il piano cottura si spegne e vengono emessi 3 bip.
- Per eliminare la funzione Timer, premere il pulsante Timer per 3 secondi.

Pulizia

Staccare il cavo dell'alimentazione dalla presa di corrente, attendere il completo raffreddamento della piastra di vetroceramica e seguire le istruzioni sotto riportate per pulire il fornello:

1. Piastra in vetroceramica: Se la piastra in vetroceramica è molto sporca, pulirla usando un panno morbido umido oppure utilizzare un prodotto di pulizia specifico per piani di cottura in vetroceramica quando necessario.

2. Corpo del fornello e quadro dei comandi: Per la pulizia usare un panno morbido umidificato. Se vi sono delle macchie d'olio difficili da rimuovere,

strofinarle con un panno morbido bagnato di acqua calda e poco detergente liquido per piatti, poi pulire usando un panno morbido umido.

3. Superfici di ingresso/uscita dell'aria: rimuovere qualsiasi traccia di polvere con un bastoncino di cotone.

Utensili di cottura

Pentole adatte

Pentole a doppio fondo in ferro (smalto, in ghisa o in acciaio inossidabile) o in materiali di induzione magnetici a fondo piatto, di un diametro a contatto con la vetroceramica di oltre 12 cm e di meno di 24 cm.

Per sapere se una pentola è ferromagnetica porre una calamita sulla base. Se resta attaccata, la pentola è ferromagnetica.

Fare riferimento alle istruzioni fornite dal fabbricante della pentola per confermare l'idoneità alla cottura a induzione.

IT


Teiera di ferro smaltato


Pignatta in ghisa


Padella o wok a doppio fondo per induzione magnetica


Pentola per friggere a doppio fondo per induzione magnetica


Pentola speciale in acciaio inossidabile


Bistecchiera in ferro


Casseruola in materiale composito adatta per l'uso su piano di cottura a induzione

Consigli utili e rimedi per le anomalie più comuni

Anomalie comuni	Controllo anomalia
Nessun bip sonoro quando il fornello viene allacciato, o nessuna reazione o visualizzazione di messaggio quando si preme il pulsante di accensione.	• Controllare se la spina è danneggiata • Controllare se l'alimentazione è interrotta

IT

Anomalie comuni	Controllo anomalia
Il fornello si spegne dopo un avviso con bip continu	• Controllare se la pentola e adatta per l'induzione • Controllare che la pentola sia collocata al centro della piastra in vetroceramica. • Controllare che il diametro del fondo della pentola sia maggiore di 12 cm.
Il fornello arresta il riscaldamento durante l'utilizzo	• Controllare se la temperatura ambiente è troppo alta. • Controllare che l'entrata e l'uscita per l'aria non siano ostruite. • Per la modalità bollitura e scaldalatte, il piano cottura si arresta automaticamente quando raggiunge la temperatura massima. • Controllare se l'apparecchio è stato arrestato da un dispositivo di sicurezza. In questo caso attendere vari minuti per conferma.

Nota: se il cavo di alimentazione è danneggiato non usare l'apparecchio. Far sostituire il cavo da un centro di assistenza autorizzato Tefal per evitare qualsiasi pericolo.

CODICI ERRORE

• **Pentola non presente o inadatta:**
se il diametro del fondo della pentola è inferiore a 12 cm o se il materiale della pentola non è adatto, il cicalino emette un suono e il display digitale visualizza **E1**. Cambiare utensili da cucina.

• **Protezione per surriscaldamento della linea di potenza:**
Quando la linea di potenza è surriscaldata, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato **E2**. Lasciare raffreddare la piastra: se il problema persiste si prega di contattare il centro assistenza.

• **Protezione dalla sovratensione o sottotensione:**
Quando la tensione supera i 265 V - 285 V, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato “**E3**”; Quando la tensione è inferiore a 150 V - 170 V, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato “**E4**”. Verificare che l'apparecchio corrisponda alla rete elettrica.

• **Rilevatore di temperatura:**
quando il rilevatore è in circuito aperto, la piastra di cottura a induzione continuerà a funzionare per un minuto e sul display verrà visualizzato “**E5**”; in caso di corto circuito del rilevatore, sul display della piastra di cottura a induzione verrà visualizzato immediatamente “**E6**”. Contattare il centro assistenza.

• **Protezione NTC anomala:**
Quando la variazione di valore NTC è piccola per il valore IH per un tempo di lavoro di 5 minuti, il piano cottura a induzione interromperà la potenza in ingresso e il display mostrerà **E7**.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y téngalas a mano para poder consultarlas más adelante.**
- Este aparato no ha sido diseñado para funcionar con temporizador ni otros sistemas de control remoto.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.
- Deberá supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

ES

- Zonas de cocina con personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Granjas;
- Uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos de tipo "bed and breakfast".

ES

- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- La placa de cerámica debe manipularse con cuidado para evitar su rotura. Si aparece una grieta en la superficie, apague inmediatamente el aparato: riesgo de choque eléctrico. No utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de mantenimiento autorizado.
- No deje objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas y papel de aluminio encima de la placa de cerámica, ya que pueden actuar como conductores del calor y provocar daños.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni otros líquidos.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente, si ha resultado dañado o si el cable de alimentación o el enchufe han sufrido daños. Para que siga siendo seguro, las partes dañadas deben ser sustituidas en un centro de mantenimiento autorizado.
- Cualquier intervención por parte del cliente más allá

de la limpieza y el mantenimiento debe realizarse en un centro de mantenimiento autorizado.

- No toque nunca las superficies calientes del aparato, ya que mantienen el calor durante un tiempo después de su uso.
- Las personas con marcapasos u otros dispositivos médicos similares deben mantenerse lejos de la cocina de inducción cuando está conectada a la corriente. En caso de duda, consulte con un médico antes de utilizar este producto para evitar cualquier peligro.

ES

⚠ Importante: no tocar la placa cerámica caliente tras la cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico en interiores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Para su seguridad, este aparato cumple las normativas y regulaciones aplicables (Directivas de bajo voltaje, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.)
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizarlo por primera vez, compruebe que el voltaje de la corriente se corresponde con el indicado en la placa de datos del aparato.
- En caso de error de conexión, la garantía quedará invalidada.
- Enchufe siempre el aparato en una toma de corriente con línea de tierra. No utilice adaptadores de enchufes ni conecte simultáneamente otro aparato en el mismo enchufe, para evitar sobrecargas y riesgo de incendio.
- Dada la diversidad de las normativas en vigor, si se utiliza el aparato en un país distinto de donde se adquirió, hágalo revisar en un centro de mantenimiento autorizado.
- Retire todos los materiales de embalaje, pegatinas y accesorios del interior y el exterior del aparato.
- El aparato se debe colocar y utilizar sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de posibles salpicaduras de agua.
- No coloque ni utilice este aparato en entornos con gran humedad.
- No coloque ni utilice la placa de inducción sobre superficies de acero o aluminio.
- Mantenga un espacio de al menos 10cm (4 pulgadas) en todos los lados del aparato

ES

para asegurar una ventilación adecuada.
- No coloque ni utilice nunca el aparato cerca de una pared o bajo un armario de pared.
- No coloque ni utilice nunca el aparato bajo objetos fácilmente inflamables (como cortinas, etc.) o cerca de los mismos.
- No coloque ni utilice nunca el aparato encima o cerca de un quemador ni de otras fuentes de calor.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de utilizar el aparato.
- No utilice alargadores. Si acepta la responsabilidad al hacerlo, utilice únicamente un alargador que esté en buenas condiciones, disponga de un enchufe con conexión a tierra y esté adaptado a la potencia del aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia estando conectado a la corriente, ni siquiera unos instantes, especialmente si hay niños presentes.
- No deje el cable de alimentación colgando donde los niños puedan alcanzarlo.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes del aparato, cercano a fuentes de calor ni posado sobre bordes afilados.
- Tome todas las precauciones necesarias para impedir que alguien tropiece con el alargador.
- Apague y desconecte el aparato de la red cuando no esté en uso.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- Compruebe que el aparato y el cable de alimentación no muestren signos de desgaste o daños antes de conectarlos a la corriente.
- No mueva el aparato mientras esté caliente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- Mantenga siempre limpia la cocina de inducción para evitar que el polvo entre en el motor del ventilador y cause fallos de funcionamiento.
- Si alguna parte del aparato se prende fuego, no trate de extinguir las llamas con agua. Desconecte el aparato y cubra las llamas con un paño húmedo.
- Coloque el recipiente en el centro del círculo.
- No sobrecaliente el recipiente ni lo precaliente durante mucho tiempo estando vacío.
- No caliente alimentos en lata ni otros recipientes herméticos, para evitar explosiones provocadas por la expansión del aire.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO



¡Proteja el medio ambiente!

ⓘ Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

➲ Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio).

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones,
el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.

Especificaciones

Modelo	Potencia máxima de entrada	Rango de ajuste de potencia	Tipo de pantalla	Alimentación aplicable
IH2018	2100W	450W-2100W	Pantalla digital	220V-240V/ 50Hz

Estructura del producto

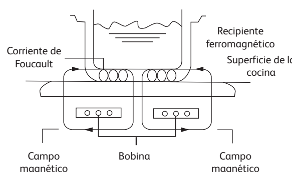
A. Placa vitrocerámica
B. Entrada de aire
C. Salida de aire
D. Panel de control
E. Pantalla digital
F. Botón manual
G. Botón de calentamiento manual
H. Botón para calentar leche
I. Botón de freír
J. Botón de freír en aceite abundante
K. Botón de hervir agua
L. Botón temporizador
M. Botón "+"/"-"
N. Botón de funcionamiento/parada

Funcionamiento y características

Principio de funcionamiento

El principio de funcionamiento de una placa de inducción consiste en calentar un recipiente gracias a la corriente inducida por un campo magnético. Cuando una corriente eléctrica recorre una bobina, genera un campo magnético. En el caso de una placa de inducción, la parte inferior del recipiente capta luego este campo magnético. De este modo, corrientes de Foucault de intensidad muy recudida recorren la parte inferior del recipiente. A pesar de su baja intensidad; estas corrientes calientan el recipiente a su paso. El principio de la placa de inducción es multiplicar estas corrientes de Foucault cambiando el sentido del campo a muy alta frecuencia para calentar la parte inferior del recipiente. El calentamiento es instantáneo puesto que nada más encender la alimentación de la bobina el recipiente se calienta. A continuación, se calientan los alimentos por contacto con la parte inferior de la sartén.

Para poder captar las corrientes de Foucault, el utensilio debe ser ferromagnético. (puede ampliar la información en el Capítulo utensilios de cocina).



Características

Múltiples protecciones de seguridad

- Protección contra los excesos o déficits de tensión.
- Funcionamiento de la placa únicamente con recipientes aptos para inducción cuyo diámetro en contacto con la vitrocerámica esté comprendido entre 12 y 24 cm.
- Protección asociada al recalentamiento del aparato.
- Detección del riesgo de calentamiento en vacío del utensilio de cocina y del riesgo de dañar el revestimiento antiadherente o de inflamación del aceite.

Protección medioambiental

- La inducción es el medio más eficaz desde el punto de vista energético, con un rendimiento energético superior al 90 %.
  La inducción no genera llamas.
- La inducción no necesita combustible y dispone de numerosas protecciones de control, por lo que permite reducir los riesgos de sufrir un accidente doméstico asociado a fugas de gas o de incendio.

ES

Control inteligente

- Varias funciones de cocción: Varios modos de cocción, de baja potencia a alta potencia, para responder a las diferentes necesidades de cocción.
- Amplio abanico de selección de la temperatura de cocción: mantiene y regula la temperatura de cocción de manera inteligente.
- La función temporizador flexible permite programar la detención de la cocción de 1 min a 2 h.
- Detección de la presencia de recipientes de inducción: si el sistema de detección interna no detecta ningún recipiente o detecta un recipiente inadecuado en la placa de inducción, se activa la señal de alarma.
- Cuando la temperatura de la placa vitrocerámica supera los 50° C al final de la cocción, la pantalla LCD parpadea y muestra «H». El ventilador sigue funcionando para refrigerar la placa.

Limpieza fácil

- La placa vitrocerámica no se desgasta ni se deslustra fácilmente, es fácil de limpiar y mantener.
- Si se derrama algún alimento sobre la placa, levante el recipiente y limpie la mancha con una bayeta húmeda.

Advertencia: la vitrocerámica puede estar caliente por contacto con el recipiente.

Instrucciones de uso

Menú de inicio y modo de espera

- Al pulsar el botón de inicio, se oye un pitido y la pantalla muestra: 00. Entonces puede elegir el modo deseado.

- La encimera se apaga automáticamente al cabo de 5 minutos si no detecta acción alguna.
- Para apagar el aparato, debe pulsar el botón de funcionamiento/parada.

 Modo CALENTAMIENTO MANUAL

- Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo calentamiento manual. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación.
- La potencia establecida por defecto es de nivel 3, y el LCD muestra "P3".
- Si desea cambiarla, debe pulsar los botones de + o - y la pantalla mostrará la potencia correspondiente. El quemador emitirá un sonido de confirmación tras cada pulsación.
- Para su información, a continuación se muestra la potencia correspondiente.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- Puede utilizar la función de temporizador para este modo (véase el capítulo "Función de temporizador"). Si utiliza esta función, la cocina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de funcionamiento programado.
- Si desea apagar la cocina, debe pulsar el botón de funcionamiento/parada.

Modo LECHE CALIENTE

Este modo permite calentar en una cacerola entre 0,3 l y 1,5 l de leche hasta 85° C sin que llegue a hervir para conservar sus características nutricionales. Si desea hervir la leche, es preferible que seleccione el modo manual.

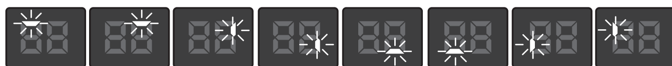
- Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo calentar leche. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación.
- Seleccione el nivel H1, H2 o H3 en función de la cantidad de leche que desee calentar; el nivel predeterminado es el H1.
- Para modificar la configuración, debe pulsar las teclas «+» o «-»; cada vez que se pulsa la tecla en cuestión, la placa de cocción emite la señal sonora de confirmación.

H1 (pequeño)	H2 (medio)	H3 (grande)
~ 0,3 L – 0,5 L	~ 0,6 L – 1 L	~ 1,1 L – 1,5 L

- Tras 3 segundos de inactividad, la función se activa y el indicador luminoso aparece lentamente hasta que la temperatura alcanza

aproximadamente 85° C.

"luz secuencial ":



• El testigo luminoso de la pantalla LCD muestra lentamente una luz secuencial hasta que la temperatura alcanza los 85° C.
• Cuando la temperatura alcanza los 85°C, el programa se detiene automáticamente y el quemador emite 3 pitidos.
• La función de temporizador no está disponible para este modo.

 Modo COCCIÓN A FUEGO LENTO

ES

• Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo cocinar a fuego lento. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido.
• Se inicia el modo de guisar y la pantalla muestra una "luz secuencial ".
• Tras calentar lentamente, la temperatura se mantiene entre 80 y 100°C.
• Puede utilizar la función de temporizador para este modo (véase el capítulo "Función de temporizador"). Si utiliza esta función, la cocina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de funcionamiento programado. Para este modo, el tiempo máximo es de 2 horas.
• Si desea apagar la cocina, debe hacerlo manualmente pulsando cualquier botón o el botón de funcionamiento/parada.

Modo DORAR

Esto modo se destina a cocinar los alimentos en una pequeña cantidad de grasa y así dorarlos

• Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo dorar. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación.
• La temperatura de dorado por defecto es de nivel 4 y la pantalla LD muestra « F4 ».
• Si desea cambiarla, debe pulsar los botones de + o -; el quemador emitirá un pitido de confirmación tras cada pulsación.
• Cuando el aceite y la sartén alcanzan la temperatura establecida para freír, el quemador emite dos pitidos.
• Para su información, a continuación se muestran las temperaturas aproximadas para 1L de aceite (batería de cocina Ingenio)

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Puede utilizar la función de temporizador para este modo (véase el capítulo "Función de temporizador"). Si utiliza esta función, la cocina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de funcionamiento programado.
- Si desea apagar la cocina, debe hacerlo manualmente pulsando cualquier botón o el botón de funcionamiento/parada.



Modo FREÍR

Este modo permite freír alimentos en una gran cantidad de aceite, máximo 2 l.

- Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo Freír. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación.
- La temperatura de fritura por defecto es de nivel 5 y la pantalla LD muestra « F5 ».
- Si desea cambiarla, debe pulsar los botones de + o -; el quemador emitirá un pitido de confirmación tras cada pulsación.
- Cuando el aceite y la sartén alcanzan la temperatura establecida para freír, el quemador emite dos pitidos
- Para su información, a continuación se muestran las temperaturas aproximadas para 2L de aceite (batería de cocina Ingenio)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Puede utilizar la función de temporizador para este modo (véase el capítulo "Función de temporizador"). Si utiliza esta función, la cocina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de funcionamiento programado.
- Si desea apagar la cocina, debe hacerlo manualmente pulsando cualquier botón o el botón de funcionamiento/parada.

Modo HERVIR



Este modo se destina a hervir de 0,4 l a 2,5 l de agua en una cacerola.
(No utilice esta función para hervir leche, podría quemarse).
Si la cantidad de agua es muy reducida, la placa no podrá detectar la ebullición y esta se producirá antes de finalizar el programa.

- Al pulsar el modo de hervir, se enciende la luz de encima del botón

ES

y se oye un pitido de confirmación. El LCD muestra una "luz secuencial ".

- Seleccione el nivel B1, B2 o B3 en función de la cantidad de agua que desee calentar; el nivel predeterminado es el B1.
- Para modificar la configuración, debe pulsar las teclas «+» o «-»; cada vez que se pulsa la tecla en cuestión, la placa de cocción emite la señal sonora de confirmación.

B1 (pequeño)	B2 (medio)	B3 (grande)
~ 0,4 L – 0,9 L	~ 1 L – 1,5 L	~ 2 L – 2,5 L

- Cuando el agua alcanza los 100° C, el aparato emite 3 señales sonoras y deja de calentar.
- Si desea anular el modo de hervir, puede seleccionar otro programa o pulsar el botón de funcionamiento/parada.
- La función de temporizador no está disponible para este modo.

ES

Función de temporizador para todas las funciones excepto hervir agua y calentar leche

- Después de haber definido los parámetros de cocción, pulse el botón del temporizador (**L**) y la pantalla LCD mostrará la duración establecida por defecto (15 min). Se oye un pitido y en el temporizador empieza a parpadear el tiempo por defecto de 15 min.
- Pulse el botón +/- para configurar el tiempo de cocinado (1-99 min).
- En el modo de guisar, transcurridos 60 min el LCD muestra « 1 H » y « 2 H » para 1 y 2 horas
- Tras 3 segundos de inactividad el temporizador se pone en marcha y el LCD deja de parpadear.
- Puede modificar en cualquier momento el ajuste de los programas Cocción manual, fritura, dorar, pulsando el botón + / - .
- Si pulsa por segunda vez el botón del temporizador, el LCD vuelve a parpadear y puede cambiar la configuración con el botón de +/-.
- Cuando el temporizador alcanzar un tiempo inferior a un minuto, comienza la cuenta atrás en segundos hasta que el temporizador llega a «00», luego la encimera se apaga y la señal sonora suena 3 veces.
- Para desactivar la función de temporizador, pulse el botón del temporizador durante 3 segundos.

Limpieza

Debe desconectar el cable de alimentación, esperar a que la placa vitrocerámica se enfríe y luego seguir las instrucciones siguientes para limpiar el aparato:
1. Placa vitrocerámica: Si la placa vitrocerámica está muy sucia, deberá limpiarla utilizando una esponja húmeda poco abrasiva o un producto de limpieza específico para limpiar placas vitrocerámicas, cuando sea necesario.
2. Cocina y panel de control: utilice una bayeta húmeda para limpiarlos. Si existen manchas de aceite difíciles de eliminar, páseles una bayeta mojada en agua caliente con un poco de jabón de lavavajillas y después una bayeta húmeda.
3. Superficie de entrada de aire/salida de aire: elimine el polvo con un bastoncillo de algodón.

Utensilios de cocina

Recipientes adecuados
Recipientes de doble fondo fabricados con hierro (esmalte, hierro fundido o acero inoxidable) o materiales de inducción magnética con fondo plano, con un diámetro de más de 12 cm y menos de 24 cm en contacto con la vitrocerámica.
Para saber si un utensilio es ferromagnético, ponga encima un imán. Si se queda pegado, es ferromagnético.
Consulte al fabricante de los utensilios de cocina para confirmar que son adecuados para cocinas de inducción.


Tetera de hierro esmaltado


Cazuela de precisión de hierro fundido


Sartén o wok con doble fondo de inducción magnética


Olla alta con doble fondo de inducción magnética


Olla especial de acero inoxidable


Plancha de hierro


Recipiente especialmente fabricado con materiales compuestos adecuados para utilizar con quemadores de inducción

Consejos prácticos y mantenimiento en caso de producirse los fallos más frecuentes

Fallo común	Comprobación de fallos
No suena un pitido al enchufar la cocina, o no hay ninguna reacción ni se enciende la pantalla al pulsar el botón de encendido.	• Compruebe si el enchufe está dañado • Compruebe si se ha cortado la corriente

Fallo común	Comprobación de fallos
La cocina se apaga tras emitir pitidos continuos de alarma.	• Compruebe si el recipiente es compatible para cocinas de inducción • Comprobar si el recipiente está situado en el centro de la placa vitrocerámica. • Compruebe si el diámetro de la base es mayor de 12cm.
La cocina deja de calentar cuando se está utilizando.	• Compruebe si la temperatura ambiente es demasiado alta; • Compruebe si la entrada de aire / salida de aire está bloqueada; • En los modos de hervir y calentar leche, el quemador se detiene automáticamente cuando alcanza la temperatura máxima. • Compruebe si el aparato ha sido detenido por un dispositivo de seguridad. En ese caso, espere varios minutos para confirmarlo.

ES

Nota: No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. Para evitar cualquier riesgo, debe sustituirlo en un Centro de Mantenimiento Autorizado de Tefal.

CÓDIGOS DE ERROR

• No hay recipiente alguno o este es inadecuado:
Si el diámetro de la base del recipiente es menor de 12 cm o si el material del recipiente es inadecuado, sonará un timbre y la pantalla digital mostrará **E1**. Cambiar de utensilios.

• Protección del generador de potencia contra el recalentamiento:
Cuando el generador de potencia se recalienta, la placa vitrocerámica de inducción corta la alimentación entrante y la pantalla muestra **E2**. Dejar que se enfríe la placa: si el defecto persiste, contactar con el servicio de posventa.

• Protección contra alto o bajo voltaje:
Cuando la tensión es superior a 265V-285 V, se corta la alimentación de entrada de la placa vitrocerámica de inducción y la pantalla digital muestra **E3**; cuando la tensión se sitúa entre 150 V-170 V, se corta la alimentación de entrada de la placa vitrocerámica de inducción y la pantalla digital muestra **E4**. Comprobar la correspondencia del aparato con la red eléctrica.

• Sensor de temperatura:
Cuando el sensor está en circuito abierto, la placa vitrocerámica de inducción seguirá funcionando durante un minuto y la pantalla digital mostrará **E5**; cuando el sensor está en cortocircuito, la placa vitrocerámica de inducción mostrará de inmediato **E6**. Contactar con el servicio de posventa.

• Protección anómala de coeficiente negativo de temperatura (CNT):
Cuando la variación del valor del CNT es pequeña para el calentamiento por inducción en funcionamiento durante 5 min., la cocina de inducción desconectará la alimentación y la pantalla mostrará **E7**.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- **Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-as num local acessível para futuras consultas.**
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado recorrendo a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto em separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Para os aparelhos com os acessórios batedores de ovos ou de natas ou batedor multifilar ou ralador (consoante o modelo) : este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, se forem devidamente acompanhadas ou se tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os riscos envolvidos. A

PT

PT

limpeza e a manutenção do aparelho pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.

- Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcançe de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
  - em quintas;
  - por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de caráter residencial;
  - em ambientes tipo quarto de hóspedes.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituido pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Utilize a placa cerâmica com cuidado para não partir. Se a superfície estiver rachada, deve desligar o aparelho imediatamente da tomada,

evitando o risco de choques elétricos. Não utilize o aparelho e entre em contacto com um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

- Não coloque objectos metálicos, tal como facas, garfos, colheres, tampas e papel de alumínio, etc., sobre a placa cerâmica (pois estes objetos podem aquecer e provocar ferimentos).
- Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar corretamente ou se o cabo de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados. Por uma questão de segurança, as peças danificadas devem ser substituídas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais do aparelho devem ser efetuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Nunca toque nas superfícies quentes do aparelho, uma vez que demoram a arrefecer depois de desligar.
- Os portadores de pacemakers cardíacos ou dispositivos médicos semelhantes devem manter-se afastados da placa de indução quando esta está ligada à corrente elétrica. Em caso de dúvida,

consulte um médico antes de utilizar este aparelho, para evitar quaisquer situações de perigo.

⚠ Importante: não tocar na placa cerâmica que permanece quente após a cozedura.

PT

- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. No caso de utilização para fins profissionais, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante não assume qualquer responsabilidade e a garantia não será aplicada.
- Por motivos de segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e os regulamentos aplicáveis (diretivas relativas a baixa tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais em contacto com géneros alimentícios, ambiente, etc.).
- Este aparelho foi concebido para uma utilização exclusiva com corrente alterna. Antes da primeira utilização, verifique se a instalação elétrica de sua casa é compatível com a tensão de utilização do aparelho indicada na placa de identificação do fabricante.
- Quaisquer erros de ligação podem levar à anulação da garantia.
- Ligue sempre o aparelho numa tomada com ligação à terra. Não utilize adaptadores de corrente nem ligue outros aparelhos à mesma tomada em simultâneo, evitando assim uma sobrecarga elétrica e risco de incêndio.
- Considerando toda a diversidade de normas em vigor, se utilizar este aparelho num país diferente do país de compra, deve contactar um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que a conformidade do aparelho seja verificada.
- Retire todo o material de acondicionamento, incluindo autocolantes e acessórios, tanto no interior, como no exterior do aparelho.
- O aparelho deve ser utilizado numa superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de salpicos de água.
- Não coloque nem utilize este aparelho em ambientes com níveis de humidade elevada.
- Não coloque nem utilize a placa de indução em superfícies metálicas.
- Mantenha um intervalo de, pelo menos, 10 cm em volta do aparelho por forma a garantir uma ventilação adequada.
- Nunca coloque nem utilize o aparelho perto de ou por baixo de um armário de parede.
- Nunca coloque nem utilize o aparelho por baixo ou perto de objetos inflamáveis (por exemplo, cortinas, etc.).
- Nunca coloque nem utilize o aparelho em cima ou perto de um fogão, nem de quaisquer outras fontes de calor.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar o aparelho.
- Não utilize extensões elétricas. Se assumir esta responsabilidade, utilize apenas extensões elétricas em boas condições, com ligação à terra e adaptada à tensão de

utilização do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado à corrente sem vigilância, mesmo que apenas durante alguns momentos, principalmente se estiverem crianças por perto.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto a uma fonte de calor ou sobre arestas afiadas.
- Tome todas as precauções para evitar que alguém tropece no cabo de alimentação.
- Desligue o aparelho e o cabo de alimentação sempre que não estiver a utilizar o aparelho.
- Nunca desligue da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Verifique se o aparelho ou o cabo de alimentação apresentam sinais de desgaste ou danos antes de ligar à corrente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar corretamente ou se o cabo de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados. Por uma questão de segurança, as peças danificadas devem ser substituídas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais do aparelho devem ser efetuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Nunca toque nas superfícies quentes do aparelho, uma vez que demoram a arrefecer depois de desligar.
- Nunca desloque o aparelho enquanto estiver quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou arrumar.
- Mantenha sempre a placa de indução limpa para evitar a acumulação de pó no motor da ventoinha, o que pode provocar uma avaria.
- Se qualquer uma das peças do aparelho pegar fogo, não tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho e tente apagar as chamas com um pano húmido.
- Coloque o recipiente no centro do círculo.
- Não sobreaqueça nem preaqueça o recipiente vazio durante longos períodos de tempo.
- Não aqueça alimentos enlatados ou noutros recipientes hermeticamente fechados,

PT

GUARDE ESTAS INTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO




Proteção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Este produto destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. No caso de uma utilização para fins comerciais, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante não assume qualquer responsabilidade e a garantia não será aplicada.

Descrição

Modelo	Potência máxima de entrada	Intervalo de potência ajustado	Tipo de ecrã	Fonte de alimentação aplicável
IH2018	2100W	450W-2100W	LCD	220V-240V/50Hz

Estrutura do produto

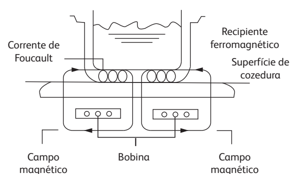
A. Vidro vitrocerâmico
B. Entrada de ar
C. Saída de ar
D. Painel de controlo
E. LCD
F. Botão «Aquecimento manual»
G. Botão «Aquecer leite»
H. Botão «Estufar»
I. Botão «Saltear»
J. Botão «Fritar»
K. Botão «Ferver Água»
L. Botão «Temporizador»
M. Botão «+/-»
N. Botão «Ligar/Desligar»

PT

Princípio e características

Princípio de funcionamento

O princípio de funcionamento de uma placa de indução é aquecer um recipiente através de correntes induzidas de um campo magnético. Quando uma corrente elétrica passa por uma bobine, é gerado um campo magnético. No caso de uma placa de indução, este campo magnético é de seguida captado pela base do recipiente. Esta base de recipiente é então percorrida por correntes de Foucault de intensidade muito baixa. Apesar da sua baixa intensidade, estas correntes provocam, durante a sua passagem, o aquecimento do recipiente. O princípio da placa de indução é multiplicar estas correntes de Foucault, alterando o sentido do campo para uma frequência muito alta, a fim de provocar o aquecimento da base do recipiente. O aquecimento é instantâneo visto que o recipiente é aquecido desde a ignição da alimentação da bobine. Os alimentos são de seguida aquecidos através do contacto com a base do recipiente.
Para poder captar as correntes de Foucault, o utensílio deve ser ferromagnético. (consultar o capítulo «Utensílios de cozinha»).



Características

Várias protecções de segurança
- Proteção contra sobretensão/subtensão.
- Funcionamento da placa apenas utilizando recipientes de indução, cujo diâmetro em contacto com a superfície vitrocerâmica ocupe uma área entre 12 e 24 cm.
- Proteção associada ao sobreaquecimento do aparelho.
- Deteção do risco de aquecimento em vazio do utensílio de cozedura e do risco de deterioração do revestimento antiaderente ou de inflamação do óleo.

Proteção ambiental
- A indução é o meio mais eficaz ao nível energético, com um rendimento energético superior a 90 %.
  A indução não produz chama.
- Uma vez que a indução não necessita de combustível e é sujeita a várias verificações de controlo, permite reduzir os riscos de acidentes domésticos associados a fugas de gás ou incêndios.

Controlo inteligente
- Várias funções de cozedura: vários modos de cozedura, desde o modo de baixa potência até alta potência, para satisfazer as mais variadas exigências de cozedura.
- Ampla variedade de seleção de temperaturas de cozedura: mantém e regula a temperatura de cozedura de forma inteligente.
- Função temporizador flexível: permite programar o período de cozedura de 1 min a 2 h.
- Detecção da presença de recipientes de indução: se não for detectado um recipiente ou caso seja utilizado um recipiente inadequado, o sistema de detecção integrado da placa de indução ativa um alarme.
- Quando a temperatura da placa de vitrocerâmica for superior a 50 °C no final da utilização, o LCD fica intermitente e apresenta um «**H**». A ventoinha permanece em funcionamento para arrefecer a placa.

Limpeza fácil
- A placa de vitrocerâmica de elevada qualidade é resistente, não se desgasta, não fica manchada, sendo fácil de limpar e manter.
- No caso de derrames acidentais, levante o recipiente e limpe utilizando um pano suave e húmido.

Atenção: a superfície vitrocerâmica pode estar quente devido ao contacto com o recipiente.

PT

Instruções de utilização

Menu iniciar e modo “poupança de energia”

- Quando pressiona o botão iniciar, o aparelho emite um sinal sonoro e o LCD apresenta a mensagem «00». Depois, pode optar pelo modo pretendido.

- Após 5 minutos de inactividade, a placa desliga-se automaticamente.
- Para desligar o aparelho, tem de pressionar o botão «Ligar/Desligar».

 Modo AQUECIMENTO MANUAL

- Após ter colocado a placa em funcionamento através do botão «Ligar/Desligar», active o modo Aquecimento manual. A luz por cima do botão de colocação em funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- O nível de potência predefinido é o 3 e o LCD mostra a mensagem «P3».
- Se pretender alterar o nível predefinido, tem de pressionar o botão «+/-». No LCD é apresentado o nível de potência correspondente. De cada vez que pressiona um destes botões, o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- A título informativo, encontra abaixo os níveis de potência correspondentes.

PT

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- Pode utilizar a função de temporizador para este modo (ver capítulo «Função de temporizador»). Caso utilize esta função, a placa para automaticamente uma vez terminado o tempo de cozedura programado.
- Se pretender desligar a placa, tem de pressionar o botão «Ligar/Desligar».

Modo LEITE QUENTE

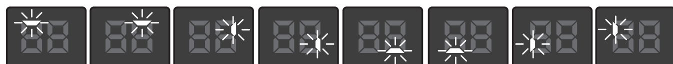
Este modo permite aquecer numa caçarola entre 0,3 l e 1,5 l de leite a uma temperatura máxima de 85 °C sem ferver, para preservar todas as qualidades nutricionais. Se pretender ferver leite, é preferível selecionar o modo Manual.

- Após ter colocado a placa em funcionamento através do botão «Ligar/Desligar», active o modo Aquecer leite. a luz por cima do botão de colocação de funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- Selecionar o nível H1, H2 ou H3 em função da quantidade de leite a aquecer; o nível predefinido é o H1.
- Se pretender alterar o nível predefinido, tem de pressionar o botão «+/-». De cada vez que pressiona um destes botões, o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.

H1 (pequeno)	H2 (médio)	H3 (grande)
~ 0,3 L – 0,5 L	~ 0,6 L – 1 L	~ 1,1 L – 1,5 L

• Após 3 segundos de inatividade, a função é ativada e a luz em movimento rotativo aparece lentamente até a temperatura alcançar cerca de 85º C.

«luz em movimento rotativo»:



• Quando a temperatura atinge os 85˚ C, o programa pára automaticamente e o aparelho emite um sinal sonoro (3 bips).
• A função de temporizador não está disponível neste modo.

 Modo ESTUFAR (cozedura lenta)

• Após ter colocado a placa em funcionamento através do botão «Ligar/Desligar», active o modo Estufar. A luz por cima do botão de colocação em funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro.
• O modo Estufar é iniciado e o LCD emite uma «luz em movimento rotativo».
• Depois de uma subida gradual da temperatura, esta temperatura mantém-se entre os 80 e os 100˚ C.
• Pode utilizar a função de temporizador para este modo (ver capítulo «Função de temporizador»). Caso utilize esta função, a placa para automaticamente uma vez terminado o tempo programado. Neste modo, o período máximo de funcionamento é de 2 horas.
• Caso pretenda desligar a placa, tem de o fazer manualmente, pressionando o botão «Ligar/Desligar».

Modo SALTEAR 

Este modo deve ser utilizado para cozinhar alimentos numa pequena quantidade de gordura de modo a salteá-los.

• Após ter colocado a placa em funcionamento através do botão «Ligar/Desligar», active o modo Saltear. A luz por cima do botão acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
• A temperatura predefinida do modo Saltear é de nível 4 e o LCD mostra a mensagem « F4 ».
• Se pretender alterar o nível predefinido, tem de pressionar o botão «+/-». De cada vez que pressiona um destes botões, o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
• Quando a temperatura do óleo e do recipiente alcançarem a temperatura predefinida para fritar, o aparelho emite um sinal sonoro (2 bips).

PT

- A título informativo, encontra abaixo as temperaturas aproximadas para 1 litros de óleo (frigideiras Ingenio).

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Pode utilizar a função de temporizador para este modo (ver capítulo «Função de temporizador»). Caso utilize esta função, a placa para automaticamente uma vez terminado o tempo programado.
- Para desligar a placa, tem de o fazer manualmente, pressionando qualquer um dos botões ou o botão «Ligar/Desligar».

 Modo FRITAR

Este modo permite fritar alimentos numa grande quantidade de óleo (2 l no máximo).

PT

- Após ter colocado a placa em funcionamento através do botão «Ligar/Desligar», active o modo Fritar. A luz por cima do botão de colocação em funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- A temperatura predefinida do modo Fritar é de nível 5 e o LCD mostra a mensagem « F5 ».
- Se pretender alterar o nível predefinido, tem de pressionar o botão «+/-». De cada vez que pressiona um destes botões, o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- Quando a temperatura do óleo e do recipiente alcançarem a temperatura predefinida para fritar, o aparelho emite um sinal sonoro (2 bips).
- A título informativo, encontra abaixo as temperaturas aproximadas para 2 litros de óleo (frigideiras Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Pode utilizar a função temporizador para este modo (ver capítulo «Função temporizador»). Caso utilize esta função, a placa para automaticamente uma vez terminado o tempo programado.
- Para desligar a placa, tem de o fazer manualmente, pressionando o botão «Ligar/Desligar».

Modo FERVER 

Este modo deve ser utilizado para ferver de 0,4 l a 2,5 l de água numa caçarola.
(Não utilizar esta função para o leite que corre o risco de ferver).
Se a quantidade de água for muito reduzida, a placa não poderá

detectar a ebulição e esta é efetuada antes do fim do programa.

- Ao selecionar o modo Ferver, a luz por cima do botão de colocação em funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- Selecionar o nível B1, B2 ou B3 em função da quantidade de água a aquecer; o nível predefinido é o B1.
- Se pretender alterar o nível predefinido, tem de pressionar o botão «+/-». De cada vez que pressiona um destes botões, o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.

B1 (pequeno)	B2 (médio)	B3 (grande)
~ 0,4 L – 0,9 L	~ 1 L – 1,5 L	~ 2 L – 2,5 L

- No ecrã LCD aparece uma luz em movimento rotativo até a água atingir os 100°C. O aparelho emite um sinal sonoro (3 bips) e pára de aquecer.
- Se pretender cancelar o modo Ferver, pode selecionar outro programa ou pressionar o botão «Ligar/Desligar».
- A função temporizador não está disponível neste modo.

PT

Função temporizador para todos os modos, exceto os modos Ferver e Aquecer Leite

- Depois de selecionar os parâmetros de cozedura, pressione o botão «Temporizador» (**L**). O LCD mostra o período de tempo predefinido (15 min.). O aparelho emite um sinal sonoro e o temporizador fica intermitente durante um período de tempo predefinido (15 min.).
- Pressione o botão «+/-» para definir o tempo de cozedura (1-99 min).
- No modo Estufar, após 60 minutos, o LCD mostra « 1 H » e « 2 H » para 1 e 2 horas respectivamente.
- Após 3 segundos de inatividade, o temporizador começa a descontar o tempo e o LCD deixa de piscar.
- Pode, a qualquer momento, alterar as configurações dos modos Cozedura manual, Fritar e Saltear com o botão «+/-».
- Se pressionar o botão «Temporizador» uma segunda vez, o LCD fica novamente intermitente e pode configurar novamente o tempo com o botão «+/-».
- Quando faltar menos de 1 minuto para o tempo terminar, o temporizador inicia a contagem decrescente em segundos até chegar a «00». Em seguida, a placa desliga-se e o aparelho emite um sinal sonoro (3 bips).
- Para cancelar a função temporizador, pressione o botão «Temporizador» durante 3 segundos.

PT

Limpeza

Desligue o cabo de alimentação e espere até a placa de vitrocerâmica arrefecer para poder limpar o aparelho, seguindo as instruções seguintes:

1. Placa de vitrocerâmica: se a placa de vitrocerâmica estiver muito suja, utilize uma esponja húmida pouco abrasiva ou um produto de limpeza adequado a placas de vitrocerâmica.

2. Estrutura da placa e painel de controlo: limpe com um pano suave húmido. No caso de manchas de óleo difíceis de remover, limpe as manchas com um pano suave humedecido em água quente e um pouco de detergente da loiça e, em seguida, passe com um pano suave húmido.

3. Superfície de entrada/saída de ar: remova o pó utilizando um cotonete.

Utensílios de cozinha

Utensílios adequados

Caçarolas com fundo duplo em ferro (ferro esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável) ou fundo plano de indução magnética, cujo diâmetro em contacto com a superfície vitrocerâmica ocupe uma área superior a 12 cm e inferior a 24 cm.

Para saber se um utensílio é ferromagnético, coloque um íman sobre o mesmo. Se este ficar colado, significa que é ferromagnético.

Queira consultar o fabricante dos utensílios de cozinha de que dispõe para confirmar se estão adaptados a uma cozedura por indução.


Chaleira em ferro esmaltado


Tacho em ferro fundido de precisão


Wok ou frigideira com fundo duplo de indução magnética


Panela com fundo duplo de indução magnética


Tacho em aço inoxidável especial


Placa grill em ferro fundido antiaderente


Tacho específico em materiais compostos adequados para utilização com placa de indução.

Dicas úteis e cuidados em caso de problemas comuns

Problema	**Procedimento**
O aparelho não emite qualquer sinal sonoro ou o LCD não acende quando este é ligado.	• Verifique se a ficha está danificada. • Verifique se há corrente eléctrica.

Problema	Procedimento
A placa desliga-se após emitir um sinal sonoro contínuo. (2 bips)	• Verifique se o recipiente é adequado ao sistema de indução. • Verifique se o recipiente está colocado no centro da placa de vitrocerâmica. • Verifique se o diâmetro da base do recipiente é superior a 12 cm.
A placa deixa de aquecer durante a utilização.	• Verifique se a temperatura ambiente está demasiado alta. • Verifique se a entrada/saída de ar está bloqueada. • Nos modos Ferver e Aquecer Leite, a placa para automaticamente quando atinge a temperatura máxima. • Verifique se o aparelho parou devido a um dispositivo de segurança. Neste caso, espere alguns minutos para confirmar.

Nota: se o cabo de alimentação estiver danificado, não utilize o aparelho. Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal para que o aparelho seja substituído e evitar possíveis riscos.

CÓDIGOS DE ERRO

• Falta de recipiente ou recipiente inadequado:
Se o diâmetro da base do recipiente for inferior a 12 cm ou se o material não for adequado, o aparelho emite um sinal sonoro e o LCD mostra **E1.** Trocar de utensílio de cozinha.

• Protecção contra o sobreaquecimento do gerador de potência:
Quando o gerador de potência sobreaquece, a placa de indução corta o fornecimento elétrico e o LCD mostra a mensagem **E2**. Deixar que a placa arrefeça: se a falha persistir, contactar o Serviço Pós-Venda.

• Protecção contra sub e sobre tensão:
Quando a tensão for superior a 265 V - 285 V, a placa de indução corta o fornecimento elétrico e o LCD mostra **E3**;
Quando a tensão for inferior a 150 V - 170 V, a placa de indução corta o fornecimento eléctrico e o LCD mostra **E4**. Verificar se o aparelho está corretamente ligado à energia elétrica.

• Sensor de temperatura:
Quando o sensor está em circuito aberto, a placa de indução continua em funcionamento durante 1 minuto e o LCD mostra **E5**; quando o sensor está em curto circuito, a placa de indução mostra **E6** imediatamente. Contactar o Serviço Pós-Venda.

• Proteção anormal de NTC :
Quando o valor de alteração do NTC é baixo para IH em operação durante 5 min., o fogão de indução desligará a potência de entrada e a visualização mostra **E7**.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και κρατήστε τις για μελλοντική αναφορά.**
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουνλάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιβλέπονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 χρονών και πάνω, και από άτομα με μειωμένες φυσικές ή πνευματικές δυνατότητες ή χωρίς εμπερία και γνώση, μόνο εφόσον υπάρχει η απαραίτητη παρακολούθηση ή έχουν δοθεί οδηγίες οχετικά με την οωστή χρήση της συσκευής και υπάρχει κατανόηση για τους κινδύνους που υπάρχουν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με την συσκευή. Ο καθαρισμός και η διατήρηση της

συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, παρά μόνο αν είναι από 8 ετών και πάνω και αν τελούν υπό επίβλεψη.

- Κρατήστε την συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 χρονών.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Ὓεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι σποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε χώρους κουζίνας προσωπικού εντός καταστημάτων, γραφείων και άλλων περιβαλλόντων εργασίας,
  - Σε αγροικίες,
  - Από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων περιβαλλόντων οικιστικών τύπου,
  - Σε περιβάλλοντα τύπου πανσιόν (B&B).
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικα από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.
- Να χειρίζεστε την κεραμική πλάκα με προσοχή, ώστε να μην σπάσει. Εάν εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

EL

EL

- Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια, αλουμινόχαρτο κ.ά. στην κεραμική εστία (καθώς μπορεί να ζεσταθούν υπερβολικά και να προκαλέσουν έγκαυμα).
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιό της σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί ζημιά ή παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο ή το βύσμα. Για λόγους ασφαλείας, αυτά τα τμήματα πρέπει να αντικαθίστανται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Οποιαδήποτε παρέμβαση, πέρα από το κανονικό καθάρισμα και τη συντήρηση από τον πελάτη, πρέπει να εκτελείται μόνο από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες της συσκευής, οι οποίες διατηρούν υψηλή θερμοκρασία για αρκετή ώρα μετά τη χρήση.
- Τα άτομα που χρησιμοποιούν βηματοδότη ή παρόμοιες ιατρικές συσκευές δεν πρέπει να πλησιάζουν την επαγωγική εστία, όσο είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Σε περίπτωση αμφιβολιών συμβουλευτείτε γιατρό πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, ώστε να αποφύγετε πιθανούς κινδύνους.

⚠ Σημαντικό: Μην αγγίζετε την κεραμική πλάκα, η οποία διατηρεί τη θερμότητά της μετά το μαγείρεμα.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για εσωτερική οικιακή χρήση. Σε περίπτωση επαγγελματικής ή ακατάλληλης χρήσης, ή αδυναμίας συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή πληροί τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς (οδηγίες για χαμηλή τάση, ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, υλικά που έρχονται σε επαφή με είδη διατροφής, περιβάλλον κ.ά.).
- Η συσκευή αυτή είναι σχεδιασμένη ώστε να λειτουργεί μόνο με εναλλασσόμενο ρεύμα (AC). Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου σας ταιριάζει με την τιμή τάσης που αναγράφεται στην πινακίδα των στοιχείων της συσκευής.
- Τυχόν σφάλματα σύνδεσης καθιστούν άκυρη την εγγύηση.
- Συνδέετε πάντα τη συσκευή σε ξεχωριστή πρίζα με γείωση. Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς πριζών και μην συνδέετε άλλες συσκευές στην ίδια πρίζα, ώστε να αποφύγετε την υπερφόρτωση και τον κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Δεδομένων των διαφόρων προτύπων σε ισχύ, αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα από τη χώρα αγοράς της, απευθυνθείτε για τον προηγούμενο έλεγχό της σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αφαιρέστε το σύνολο του υλικού συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί και να χρησιμοποιείται πάνω σε επίπεδη, σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια, μακριά από σταγόνες νερού.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιβάλλον με υψηλή υγρασία.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε την επαγωγική πλάκα πάνω σε επιφάνειες από χάλυβα ή αλουμίνιο.
- Διατηρήστε ένα κενό τουλάχιστον 10 cm (4 ίντσες) σε όλες τις πλευρές της συσκευής, ώστε να διασφαλίζεται επαρκής εξαερισμός.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε τοίχους ή κάτω από επιτοίχια ντουλάπια.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουρτίνες κ.ά.).
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή πάνω ή κοντά σε μαγειρικές εστίες ή άλλες πηγές θερμότητας.
- Πριν τη χρήση ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Αν προτίθεστε να αναλάβετε τη ευθύνη για τη χρήση καλωδίου προέκτασης, χρησιμοποιήστε καλώδιο που είναι σε καλή κατάσταση, έχει βύσμα με γείωση και είναι κατάλληλο για τις τιμές ρεύματος της συσκευής.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, ακόμα και για λίγα λεπτά, ιδιαίτερα όταν υπάρχουν παιδιά στο χώρο.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται σε σημείο που μπορούν να το φτάσουν παιδιά.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρίσκεται κοντά ή σε επαφή με τα καυτά τμήματα της συσκευής, κοντά σε πηγές θερμότητας ή πάνω σε αιχμηρές γωνίες.
- Λάβετε όλες τις αναγκαίες προφυλάξεις, ώστε να μην σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο προέκτασης.

EL

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ το βύσμα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Επιθεωρήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας για ενδείξεις φθοράς ή βλάβης, πριν τα συνδέσετε στην παροχή ρεύματος.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όσο είναι καυτή.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς, πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
- Διατηρείτε πάντα την επαγωγική εστία καθαρή, ώστε να αποφύγετε τη διείσδυση σκόνης στο μοτέρ του ανεμιστήρα και την πρόκληση δυσλειτουργίας.
- Αν τμήματα της συσκευής πιάσουν φωτιά, μην επιχειρήσετε σε καμία περίπτωση να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με υγρό πανί.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο του κύκλου της εστίας.
- Μην υπερθερμαίνετε το σκεύος και μην το προθερμαίνετε ενώ είναι κενό για πολλή ώρα.
- Μην ζεσταίνετε τρόφιμα σε κονσέρβα ή άλλα αεροστεγή δοχεία, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί έκρηξη λόγω της διαστολής του αέρα.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ ΣΕ ΑΣΦΑΛΕΣ ΜΕΡΟΣ

EL



Η προστασία του περιβάλλοντος είναι πρώτη προτεραιότητα!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα ανακτήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➲ Αφήστε την σε κέντρο αποκομιδής αστικών απορριμμάτων της περιοχής σας.

Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση εμπορικής ή ακατάλληλης χρήσης, ή αδυναμίας συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει.

Προδιαγραφές

Μοντέλο	Μέγιστη ισχύς εισόδου	Εύρος ρύθμισης ισχύος	Τύπος οθόνης	Ισχύουσα παροχή ισχύος
IH2018	2100W	450W-2100W	Digital Display	220V-240V/ 50Hz

Δομή προϊόντος

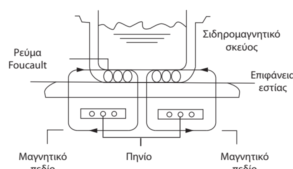
A. Υαλοκεραμικό γυαλί
B. Είσοδος αέρα
C. Έξοδος αέρα
D. Πίνακας ελέγχου
E. Ψηφιακή οθόνη
F. Κουμπί μη αυτόματης λειτουργίας
G. Κουμπί θέρμανσης γάλακτος
H. Κουμπί μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά
I. Κουμπί τηγανίσματος
J. Κουμπί για βαθύ τηγάνισμα (φριτάρισμα)
K. Κουμπί για βράσιμο νερού
L. Κουμπί χρονοδιακόπτη
M. Κουμπί «+»/«-»
N. Κουμπί On/off

Γενικές αρχές και χαρακτηριστικά

Γενική αρχή λειτουργίας

EL

Η επαγωγική μαγειρική πλάκα θερμαίνει το σκεύος χάρη στα επαγωγικά ρεύματα ενός μαγνητικού πεδίου. Καθώς το ηλεκτρικό ρεύμα περνά μέσα από επαγωγικό πηνίο, δημιουργεί μαγνητικό πεδίο. Στην περίπτωση της επαγωγικής πλάκας, το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο συλλαμβάνεται από τη βάση του σκεύους. Την εν λόγω βάση του σκεύους διαπερνούν ρεύματα Foucault πολύ χαμηλής έντασης. Παρότι είναι χαμηλής έντασης, τα ρεύματα αυτά προκαλούν κατά τη διέλευσή τους τη θέρμανση του σκεύους. Η λειτουργία της επαγωγικής πλάκας βασίζεται στην αρχή του πολλαπλασιασμού των ρευμάτων Foucault με την αλλαγή της φοράς του πεδίου σε πολύ υψηλή συχνότητα προκειμένου να θερμανθεί η βάση του σκεύους. Η θέρμανση είναι άμεση καθώς ήδη από την έναρξη της τροφοδοσίας του πηνίου, το σκεύος θερμαίνεται. Στη συνέχεια τα τρόφιμα θερμαίνονται μέσω της επαφής τους με τη βάση του σκεύους.



Προκειμένου να συλλάβει τα ρεύματα Foucault, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι σιδηρομαγνητικό. (βλέπε λεπτομέρειες στο κεφάλαιο Μαγειρικά σκεύη).

Χαρακτηριστικά

Πολλαπλές διατάξεις προστασίας
- Προστασία από υψηλή / χαμηλή τάση.
- Λειτουργία της πλάκας μόνο με επαγωγικά δοχεία, των οποίων η διάμετρος επαφής με την υαλοκεραμική εστία κυμαίνεται μεταξύ 12 και 24 cm.
- Προστασία από την υπερθέρμανση της συσκευής.
- Ανίχνευση του κινδύνου θέρμανσης κενού σκεύους και του κινδύνου πρόκλησης βλάβης στην αντικολλητική επίστρωση ή ανάφλεξης του λαδιού.

Προστασία του περιβάλλοντος
- Σε επίπεδο ενέργειας, η επαγωγή είναι ο πιο αποτελεσματικός τρόπος μαγειρέματος, με ενεργειακή απόδοση που υπερβαίνει το 90 %.
  Η επαγωγή δεν προκαλεί φλόγα.
- Επειδή η επαγωγή δεν απαιτεί καύσιμο υλικό και προσφέρει υψηλή ασφάλεια ελέγχου, επιτρέπει τον περιορισμό του κινδύνου πρόκλησης οικιακού ατυχήματος από διαρροές αερίου ή πυρκαγιά.

Έξυπνο σύστημα ελέγχου
- Πολλαπλές λειτουργίες μαγειρέματος: Πολλαπλοί τρόποι μαγειρέματος από χαμηλή έως υψηλή ισχύ, που καλύπτουν διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.
- Ευρύ φάσμα επιλογών θερμοκρασίας μαγειρέματος: έξυπνη διατήρηση και ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος.
- Ευέλικτη λειτουργία χρονοδιακόπτη: επιτρέπει τον προγραμματισμό της λήξης του μαγειρέματος από 1 λεπτό έως 2 ώρες.
- Εντοπισμός ύπαρξης επαγωγικών σκευών: αν το σύστημα εσωτερικού εντοπισμού διαπιστώσει ότι δεν υπάρχει σκεύος ή ότι υπάρχει ακατάλληλο σκεύος στην επαγωγική πλάκα, ενεργοποιείται το σήμα συναγερμού.
- Όταν η θερμοκρασία της υαλοκεραμικής πλάκας είναι υψηλότερη από 50° C στο τέλος του μαγειρέματος, η οθόνη LCD αναβοσβήνει και εμφανίζει την ένδειξη « **H** ». Ο ανεμιστήρας εξακολουθεί να λειτουργεί για να ψυχράνει την πλάκα.

Εύκολος καθαρισμός
- Η υαλοκεραμική πλάκα δεν φθείρεται και δεν θαμπώνει εύκολα, ενώ καθαρίζεται και συντηρείται με απλό τρόπο.
- Αν υπάρχουν λεκέδες φαγητού, απομακρύνετε το σκεύος και καθαρίστε τους με μαλακό υγρό πανί.

Προσοχή, η υαλοκεραμική πλάκα μπορεί να είναι ζεστή λόγω της επαφής με το σκεύος.

Οδηγίες χρήσης

Μενού έναρξης και λειτουργία αναμονής

- Αν πατήσετε το κουμπί έναρξης, θα ακούσετε ήχο μπιπ και η οθόνη θα εμφανίσει τον αριθμό 00. Έπειτα μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.

EL

- Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα έπειτα από 5 λεπτά, εφόσον δεν επιλεγεί κάποια ενέργεια.
- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να πατήσετε το κουμπί On/Off.

 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργίαL

- Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη μη αυτόματη λειτουργία. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο επιβεβαίωσης.
- Η προεπιλεγμένη ρύθμιση ισχύος είναι το 3 και η οθόνη LCD εμφανίζει την ένδειξη «P3».
- Αν θέλετε να αλλάξετε ρύθμιση, πατήστε το κουμπί + ή − και η οθόνη θα εμφανίσει την αντίστοιχη ρύθμιση ισχύος. Μετά από κάθε πάτημα θα ακούτε ήχο επιβεβαίωσης.
- Για την ενημέρωσή σας μπορείτε να δείτε παρακάτω τις βαθμίδες ισχύος που αντιστοιχούν στις ενδείξεις.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- Σε αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία χρονοδιακόπτη»). Αν χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος.
- Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε την εστία, θα πρέπει να πατήσετε το κουμπί on/off.

EL

Λειτουργία ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 

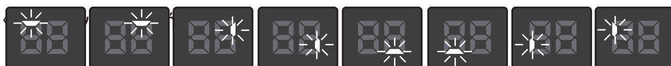
Η λειτουργία αυτή θερμαίνει από 0,3 έως 1,5 L γάλακτος σε σκεύος, έως τους 85°C, χωρίς να το βράσει, ώστε να διατηρηθούν τα θρεπτικά συστατικά του. Αν θέλετε να βράσετε το γάλα, είναι προτιμότερο να επιλέξετε τη μη αυτόματη λειτουργία.

- Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη λειτουργία θέρμανσης γάλακτος. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο επιβεβαίωσης.
- Επιλέξτε το επίπεδο H1, H2 ή H3 ανάλογα με την ποσότητα γάλακτος που θέλετε να θερμάνετε. Το προεπιλεγμένο επίπεδο είναι το H1.
- Αν θέλετε να αλλάξετε ρύθμιση, πατήστε το κουμπί + ή -. Μετά από κάθε πάτημα θα ακούτε ήχο επιβεβαίωσης.

H1 (χαμηλό)	H2 (μεσαίο)	H3 (υψηλό)
~ 0,3 L – 0,5 L	~ 0,6 L – 1 L	~ 1,1 L – 1,5 L

- Μετά από 3 δευτερόλεπτα χωρίς κάποια ενέργεια, η λειτουργία ενεργοποιείται και εμφανίζεται η κινούμενη φωτεινή ένδειξη

έως ότου η θερμοκρασία φτάσει τους 85° C περίπου.



• Ο φωτεινός δείκτης της οθόνης LCD εμφανίζει αργή κινούμενη φωτεινή ένδειξη, ώσπου η θερμοκρασία να φτάσει στους 85° C περίπου.
• Όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 85°C, το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα και θα ακουστεί ήχος μπιπ 3 φορές.
• Η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν είναι διαθέσιμη σε αυτήν τη λειτουργία.

 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΦΩΤΙΑ

• Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο μπιπ.
• Η λειτουργία μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά ενεργοποιείται και στην οθόνη εμφανίζεται κινούμενη φωτεινή ένδειξη.
• Μετά την αργή θέρμανση, η θερμοκρασία διατηρείται μεταξύ 80 και 100°C.
• Σε αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία χρονοδιακόπτη»). Αν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος. Η λειτουργία αυτή διαρκεί έως 2 ώρες.
• Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε την εστία, θα πρέπει να το κάνετε με μη αυτόματο τρόπο, πατώντας οποιοδήποτε κουμπί ή το κουμπί on/off.

EL

Λειτουργία ΣΩΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ 

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων σε μικρή ποσότητα λίπους προκειμένου να σωταριστούν.

• Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη λειτουργία σωταρίσματος. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο επιβεβαίωσης.
• Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία σωταρίσματος είναι το 4 και η οθόνη LCD εμφανίζει την ένδειξη « F4 ».
• Αν θέλετε να αλλάξετε ρύθμιση, πατήστε το κουμπί + ή − . Μετά από κάθε πάτημα θα ακούτε ήχο επιβεβαίωσης.
• Όταν η θερμοκρασία του λαδιού και του σκεύους φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, θα ακουστεί ήχος μπιπ 2 φορές.
• Για την ενημέρωσή σας μπορείτε να δείτε παρακάτω τις κατά προσέγγιση θερμοκρασίες για 1 λίτρα λάδι (σκεύη Ingenio).

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Σε αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία χρονοδιακόπτη»). Αν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος.
- Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε την εστία, θα πρέπει να το κάνετε με μη αυτόματο τρόπο, πατώντας οποιοδήποτε κουμπί ή το κουμπί on/off.

 Λειτουργία για ΒΑΘΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το τηγάνισμα τροφίμων σε μεγάλη ποσότητα λαδιού, έως 2L κατ' ανώτατο όριο.

- Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη λειτουργία για βαθύ τηγάνισμα. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο επιβεβαίωσης.
- Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία τηγανίσματος είναι το 5 και η οθόνη LCD εμφανίζει την ένδειξη « F5 ».
- Αν θέλετε να αλλάξετε ρύθμιση, πατήστε το κουμπί + ή − . Μετά από κάθε πάτημα θα ακούτε ήχο επιβεβαίωσης.
- Όταν η θερμοκρασία του λαδιού και του σκεύους φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, θα ακουστεί ήχος μπιπ 2 φορές.
- Για την ενημέρωσή σας μπορείτε να δείτε παρακάτω τις κατά προσέγγιση θερμοκρασίες για 2 λίτρα λάδι (σκεύη Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Σε αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία χρονοδιακόπτη»). Αν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος.
- Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε την εστία, θα πρέπει να το κάνετε με μη αυτόματο τρόπο, πατώντας οποιοδήποτε κουμπί ή το κουμπί on/off.

Λειτουργία ΒΡΑΣΜΟΥ 

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για το βράσιμο από 0,4 έως 2,5L νερού σε σκεύος.
(Μην επιλέγετε αυτή τη λειτουργία για το γάλα, επειδή υπάρχει κίνδυνος να καεί).
Αν η ποσότητα νερού είναι πολύ μικρή, η πλάκα δεν θα μπορεί να εντοπίσει το βρασμό ο οποίος θα επέλθει πριν από τη λήξη του προγράμματος.

EL

- Αν πατήσετε το κουμπί βρασμού, το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε έναν ήχο επιβεβαίωσης. Η οθόνη LCD θα εμφανίζει «κινούμενη φωτεινή ένδειξη».
- Επιλέξτε το επίπεδο B1, B2 ή B3 ανάλογα με την ποσότητα νερούκτος που θέλετε να θερμάνετε. Το προεπιλεγμένο επίπεδο είναι το B1.
- Αν θέλετε να αλλάξετε ρύθμιση, πατήστε το κουμπί + ή -. Μετά από κάθε πάτημα θα ακούτε ήχο επιβεβαίωσης.

B1 (χαμηλό)	B2 (μεσαίο)	B3 (υψηλό)
~ 0,4 L – 0,9 L	~ 1 L – 1,5 L	~ 2 L – 2,5 L

- Όταν το νερό φτάσει στους 100°C, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα και σταματά τη διαδικασία θέρμανσης.
- Αν θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία βρασμού, μπορείτε να επιλέξετε ένα άλλο πρόγραμμα ή να πατήσετε το κουμπί on/off.
- Η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν είναι διαθέσιμη σε αυτήν τη λειτουργία.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη για όλες τις λειτουργίες εκτός από το βράσιμο νερού και τη θέρμανση γάλακτος

EL

- Αφού επιλέξετε τις παραμέτρους μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη (**L**) και στην οθόνη LCD θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη διάρκεια (15 min). Θα ακούσετε ήχο μπιπ και η ρύθμιση χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να αναβοσβήνει με τον προεπιλεγμένο χρόνο των 15 min.
- Πατήστε το κουμπί +/- για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος (1-99 min).
- Στο μαγείρεμα με χαμηλή θερμοκρασία, έπειτα από 60 min, η οθόνη LCD θα εμφανίζει την ένδειξη « 1 H » και « 2 H » για 1 και 2 ώρες αντίστοιχα.
- Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια για 3 δευτερόλεπτα, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει και η οθόνη LCD θα σταματήσει να αναβοσβήνει.
- Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να αλλάξετε τη ρύθμιση των προγραμμάτων μη αυτόματης λειτουργίας, λειτουργίας για βαθύ τηγάνισμα, σωταρίσματος, πατώντας το κουμπί + / -.
- Αν πατήσετε το κουμπί χρονοδιακόπτη για δεύτερη φορά, η οθόνη LCD θα ξαναρχίσει να αναβοσβήνει και θα μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση με το κουμπί +/-.
- Όταν ο χρόνος που απομένει είναι μικρότερος από ένα λεπτό, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα τα δευτερόλεπτα ώσπου να φτάσει στο « 00 », οπότε η εστία θα απενεργοποιηθεί και θα ακουστεί το ηχητικό σήμα 3 φορές.
- Για να καταργήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα.

Καθαρισμός

Για να καθαρίσετε την εστία, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος, περιμένετε έως ότου κρυώσει η υαλοκεραμική πλάκα και έπειτα ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:
1. Υαλοκεραμική πλάκα: Αν η υαλοκεραμική πλάκα είναι πολύ λερωμένη, καθαρίστε την με νωπό μαλακό σφουγγάρι ή, αν είναι απαραίτητο, με προϊόν καθαρισμού που έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση σε υαλοκεραμικές πλάκες.
2. Σώμα συσκευής και πίνακας ελέγχου: Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε υγρό μαλακό πανί. Αν υπάρχουν λεκέδες από λάδι που δεν αφαιρούνται εύκολα, αφαιρέστε τους με ένα μαλακό πανί που έχετε υγράνει με νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων κι έπειτα σκουπίστε καλά με υγρό μαλακό πανί.
3. Επιφάνεια εισόδου/εξόδου αέρα: Απομακρύνετε τη σκόνη με βαμβακερή μπατονέτα.

Μαγειρικά σκεύη

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη
Μαγειρικά σκεύη με διπλό πάτο από σίδηρο (εμαγιέ, χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο χάλυβα) ή από μαγνητικά επαγωγικά υλικά με επίπεδο πυθμένα και διάμετρο επαφής με την υαλοκεραμική εστία πάνω από 12 cm και κάτω από 24 cm.
Για να διαπιστώσετε αν ένα σκεύος είναι σιδηρομαγνητικό, τοποθετήστε κάτω από αυτό μαγνήτη. Αν ο μαγνήτης παραμείνει στη θέση του, τότε το σκεύος είναι σιδηρομαγνητικό.
Ανατρέξτε στον κατασκευαστή του μαγειρικού σκεύους, ώστε να επιβεβαιώσετε την καταλληλότητά του για επαγωγικό μαγείρεμα.

EL


Εμαγιέ τσαγιέρα


Σκεύος από σφυρήλατο σίδηρο ακριβείας


Τηγάνι ή γουόκ με διπλό επαγωγικό πάτο


Σκεύος τηγανίσματος με διπλό επαγωγικό πάτο


Ειδικό σκεύος από ανοξείδωτο χάλυβα


Σιδερένια πλάκα ψησίματος


Ειδικό σκεύος από σύνθετα υλικά για χρήση σε επαγωγική εστία

Χρησιμες συμβουλες και συντηρηση σε περιπτωση συνηθισμενων δυσλειτουργιων

Συνηθισμένες δυσλειτουργίες	Έλεγχος για δυσλειτουργίες
Δεν παράγεται ήχος μπιπ όταν συνδέεται στο ρεύμα η μαγειρική εστία ή δεν υπάρχει αντίδραση ή ένδειξη στην οθόνη όταν πατάτε το κουμπί ενεργοποίησης.	• Ελέγξτε αν υπάρχει βλάβη στο βύσμα. • Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος.

Συνηθισμένες δυσλειτουργίες	Έλεγχος για δυσλειτουργίες
Η μαγειρική εστία απενεργοποιείται έπειτα από συνεχή προειδοποιητικά μπιπ.	• Ελέγξτε αν το σκεύος είναι συμβατό με επαγωγικές εστίες. • Ελέγξτε, αν το σκεύος βρίσκεται στο κέντρο της υαλοκεραμικής πλάκας. • Ελέγξτε αν η βάση του σκεύους έχει διάμετρο μεγαλύτερη από 12cm.
Η μαγειρική εστία σταματά να θερμαίνει κατά τη διάρκεια της χρήσης	• Ελέγξτε αν είναι πολύ υψηλή η θερμοκρασία περιβάλλοντος. • Ελέγξτε αν είναι μπλοκαρισμένη η είσοδος/έξοδος αέρα. • Στις λειτουργίες βρασμού και θέρμανσης γάλακτος, η εστία σταματά αυτόματα, όταν φτάσει τη μέγιστη θερμοκρασία. • Ελέγξτε αν κάποια διάταξη ασφαλείας έχει σταματήσει τη λειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτήν περιμένετε μερικά λεπτά για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε το σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Tefal, ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο.

EL

ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

• Απουσία σκεύους ή ακατάλληλο σκεύος:
Αν η διάμετρος βάσης του σκεύους είναι μικρότερη των 12 cm ή αν το υλικό του σκεύους είναι ακατάλληλο, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E1**. Αλλάξτε σκεύος μαγειρέματος.

• Προστασία της γεννήτριας ισχύος από την υπερθέρμανση:
Αν η γεννήτρια ισχύος υπερθερμανθεί, η τροφοδοσία της επαγωγικής εστίας θα διακοπεί και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E2**. Αφήστε την πλάκα να κρυώσει: Αν το πρόβλημα επιμένει, παρακαλείσθε να επικοινωνήσετε με το Σημείο εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

• Προστασία από υψηλή ή χαμηλή τάση:
Αν η τάση είναι υψηλότερη από 265V-285 V, η τροφοδοσία της επαγωγικής εστίας θα διακοπεί και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E3**.
Αν η τάση είναι μεταξύ 150 V-170 V, η τροφοδοσία της επαγωγικής εστίας θα διακοπεί και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E4**. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αντίστοιχη του ηλεκτρικού δικτύου.

• Αισθητήρας θερμοκρασίας:
Αν το κύκλωμα του αισθητήρα είναι ανοικτό, η επαγωγική εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί για ένα λεπτό και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E5**. Αν το κύκλωμα του αισθητήρα βραχυκυκλωθεί, στην οθόνη της επαγωγικής εστίας θα εμφανιστεί αμέσως η ένδειξη **E6**. Επικοινωνήσετε με το Σημείο εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

• Ανωμαλία προστασίας NTC (αρνητικός συντελεστής θερμοκρασίας):
Αν η μεταβολή της τιμής NTC είναι μικρή για επαγωγικό μάτι που δουλεύει 5 λεπτά, η επαγωγική εστία θα κλείσει το ρεύμα και η οθόνη θα προβάλει την ένδειξη **E7**.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees deze voorschriften aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar ze om ze later te kunnen raadplegen.**
- Dit apparaat is niet bedoeld om met een externe tijdschakelaar te gebruiken of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te

NL

worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
- personeelskeukens in winkels, kantoren of een andere werkomgeving;
- door klanten in hotels, motels of een andere verblijfsomgeving.

- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- De keramische plaat moet voorzichtig worden gehanteerd zodat deze niet breekt. In geval er een barst ontstaat in het oppervlak dient de stroom onmiddellijk te worden uitgeschakeld om het risico op een elektrische schok te voorkomen. Gebruik het apparaat niet en neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels, deksel en aluminiumfolie op de keramische plaat (deze kunnen warmte geleiden en letsels veroorzaken).
- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of beschadigd is of als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn. Deze onderdelen moeten door een erkend servicecentrum worden vervangen om de veiligheid te garanderen.
- Alle werkzaamheden aan het apparaat, met

NL

uitzondering van reiniging en het normale onderhoud door de klant, moeten worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat nooit aan, na gebruik blijven deze nog een tijdje warm.
- Personen met pacemakers of gelijkaardige medische apparaten moeten op afstand blijven van het inductiekookstel wanneer dit onder stroom staat. Bij twijfels, raadpleeg alvorens dit product te gebruiken een arts om gevaar te vermijden.

⚠ Belangrijk: raak de keramische plaat niet aan, deze blijft warm na het koken.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. In geval van bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de instructies vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant en wordt de garantie ongeldig.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met voedingsmiddelen, milieu enz.).
- Dit apparaat werkt uitsluitend op wisselstroom. Alvorens u het voor de eerste keer gebruikt, controleert u of uw stroomvoorziening overeenstemt met de aangeduide voorziening op het kenplaatje van het apparaat.
- Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Sluit het apparaat altijd aan op een speciaal hiervoor voorzien stopcontact met aarding. Gebruik geen adapters en sluit tegelijk geen enkel ander product aan op hetzelfde stopcontact om elektrische overbelasting of risico op brand te vermijden.
- Gezien de verschillende standaarden wat betreft het effect, dient het apparaat, indien gebruikt in een ander land dan het land van aankoop, gecontroleerd te worden door een erkend servicecentrum.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers en accessoires van de buitenkant en de binnenkant van het apparaat.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een vlakke, stabiele, warmtebestendige ondergrond uit de buurt van water.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet in een extreem vochtige omgeving.
- Plaats of gebruik de inductieplaat niet op stalen of aluminium oppervlakken.
- Laat een opening van ten minste 10 cm ruimte aan alle kanten van het apparaat voor een goede ventilatie.

NL

- Plaats of gebruik het apparaat nooit vlak bij een muur of onder een muurkast.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit onder of vlak bij makkelijk ontvlambare voorwerpen (bijv. gordijnen).
- Plaats of gebruik het apparaat nooit op of vlak bij een verwarmingsplaat of andere warmtebronnen.
- Rol het netsnoer helemaal uit voor gebruik.
- Gebruik geen verlengsnoer. Indien u de verantwoordelijkheid aanvaardt om dit toch te doen, gebruik dan enkel een verlengsnoer in goede staat, met een stekker met aarding en geschikt voor het vermogen van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het onder stroom staat, zelfs niet voor enkele minuten, zeker wanneer er kinderen aanwezig zijn.
- Laat het netsnoer niet loshangen waar kinderen erbij kunnen komen.
- Laat het netsnoer nooit in aanraking met of in de nabijheid komen van warme onderdelen van het apparaat, een warmtebron en laat het niet rusten op scherpe randen.
- Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand over een verlengsnoer valt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer of het apparaat of het netsnoer niet beschadigd of versleten zijn alvorens u ze aansluit op het stopcontact.
- Verplaats het apparaat nooit zolang het nog warm is.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens u het reinigt en opbergt.
- Houd het inductiekookstel altijd schoon zodat er geen stof in de ventilatiemotor komt en een defect veroorzaakt.
- Indien bepaalde onderdelen van het apparaat vuur zouden vatten, probeer de vlammen dan nooit te doven met water. Trek de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Plaats de pan in het midden van de warmtecirkel.
- Oververhit of verwarm de pan niet gedurende lange perioden.
- Warm geen voedsel op in blik of andere luchtdichte potjes om ontploffingen te vermijden door uitgezette lucht.

NL

BEWAAR DEZE VOORSCHRIFTEN OP EEN VEILIGE PLAATS



Het milieu komt op de eerste plaats!

ⓘ Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

➲ Breng het naar een verzamelpunt voor de juiste verwerking ervan.

Dit product is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de instructies, doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.

Specificering

Model	Maximaal ingangsvermogen	Aanpassingsbereik vermogen	Type display	Toepasselijke stroomvoorziening
IH2018	2100W	450W-2100W	Digitaal display	220V-240V/ 50Hz

Structuur van het product

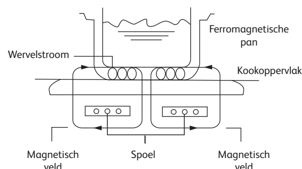
A. Keramische plaat
B. Luchtinlaat
C. Luchtuitlaat
D. Bedieningspaneel
E. Digitaal displayscherm
F. Knop voor handmatig opwarmen
G. Knop voor melk opwarmen
H. Knop voor stoven
I. Knop voor bakken
J. Knop voor frituren
K. Knop voor water koken
L. Timerknop
M. "+"/"-"knop
N. AAN-/UIT-knop

Principe en kenmerken

Werkingsprincipe

Het werkingsprincipe van de inductiekookplaat is de pan te verwarmen via wervelstromen door magnetische inductie. Wanneer elektrische stroom door de inductiespoel komt, ontstaat een magnetisch veld. Dit magnetisch veld wordt bij een inductiekookplaat vervolgens opgevangen door de bodem van de pan. Door de bodem van de pan lopen vervolgens Foucaultstromen van lage intensiteit. Ondanks hun lage intensiteit, verwarmen de stromen de pan wanneer ze door de bodem gaan. Het principe van de inductiekookplaat bestaat erin deze Foucaultstromen te vermenigvuldigen door de richting van het veld met zeer hoge frequentie te veranderen en zo de bodem van de pan op te warmen. Zodra de spoel van stroom wordt voorzien, warmt de pan onmiddellijk op. Vervolgens wordt het voedsel verwarmd door het contact met de bodem van de pan.

De stroom zal enkel door pannen en potten gaan met een ferromagnetische bodem. (zie hoofdstuk Kookgerei).



NL

Eigenschappen

Meerdere veiligheidsbeschermingen

- Bescherming tegen over-/onderspanning.
- De plaat mag alleen worden gebruikt met potten die geschikt zijn voor inductie en waarvan de contactzone met de keramische plaat een diameter heeft van 12 tot 24 cm.
- Bescherming tegen oververhitting van het apparaat.
- Detectie van het risico van opwarming van lege pannen en potten en van het risico op beschadiging van de antiaanbaklaag of de ontbranding van olie.

Milieubescherming

- Met een energierendement van meer dan 90 % is inductie de meest energie-efficiënte kookmethode.
  Bij inductie ontstaan er geen vlammen.
- Omdat er voor inductie geen enkele brandstof nodig is en er een hele reeks veiligheidscontroles in de kookplaat zijn ingebouwd, is er minder kans op ongevallen in huis door gaslekken of brand.

Controle

- Verschillende opwarmfuncties: Verschillende opwarmstanden, van laag tot hoog vermogen, om in te spelen op verschillende behoeftes.
- Verschillende kooktemperaturen: behoudt en regelt de kooktemperatuur op een intelligente manier.
- Flexibele timerfunctie: hiermee kunt u de kookplaat zo programmeren dat ze na 1 min tot 2 u uitgaat.
- Automatische alarmfunctie: indien de keramische plaat geen of een ongeschikte pan detecteert, gaat een alarm af via het interne detectiesysteem.
- Wanneer de temperatuur van de keramische plaat meer dan 50°C bedraagt, knippert het lcd-scherm en verschijnt er een "**H**". De ventilator koelt de plaat verder af.

Makkelijk reinigen

- Deze hoogwaardige keramische plaat slijt niet makkelijk en wordt niet snel dof. Ze is makkelijk te reinigen en te onderhouden.
- In geval u voedsel morst op het oppervlak, zet u de pan weg en maakt u het bevuilde deel schoon met een zachte vochtige doek.

Opgelet: de keramische plaat kan warm zijn door contact met de pan.

NL

Instructies voor gebruik

Startmenu en stand-bystand

- Wanneer u op de startknop drukt, hoort u een piep en geeft het display 00 aan. Daarna kiest u de stand die u wenst.
- De verwarmingsplaat wordt na 5 minuten zonder actie automatisch uitgeschakeld.

- Om het apparaat uit te schakelen, moet u op de AAN-/UIT-knop drukken.

 Stand HANDMATIG OPWARMEN

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand voor manueel opwarmen, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- De standaard vermogensinstelling is niveau 3. De LCD geeft "P3" weer.
- Indien u deze instelling wilt veranderen, drukt u op de + of -knop en geeft het display de overeenkomstige vermogensinstelling weer. Na elke druk op de knop, piept de plaat ter bevestiging.
- Ter informatie vindt u hieronder het overeenkomstige vermogen.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- Voor deze stand kunt u de timerfunctie gebruiken (zie hoofdstuk "Timerfunctie"). Als u deze functie gebruikt, zal het kookstel automatisch afslaan aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd.
- Als u het kookstel wil uitschakelen, moet u op de AAN-/UIT-knop drukken.

NL

Stand MELK OPWARMEN 

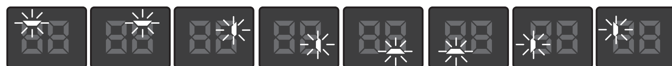
Met deze stand kunt u in een pan tussen 0,3 l en 1,5 l melk opwarmen tot 85°C zonder deze te koken, zodat de voedingswaarde bewaard blijft. Als u melk wilt koken, kiest u de handmatige stand.

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand melk opwarmen, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- Kies niveau H1, H2 of H3 afhankelijk van de hoeveelheid melk die u wilt opwarmen; H1 is het standaardniveau.
- Om de instellingen te wijzigen, moet u op de knop + of - drukken. Na elke druk op de knop, piept de plaat ter bevestiging.

H1 (klein)	H2 (middelmatig)	H3 (groot)
~ 0,3 l – 0,5 l	~ 0,6 l – 1 l	~ 1,1 l – 1,5 l

- Na 3 seconden van inactiviteit wordt de functie geactiveerd en verschijnt er langzaam een looplicht totdat de temperatuur ongeveer 85 °C bedraagt.

"looplicht":



- Het lcd-scherm geeft een traag "ooplicht" weer tot de temperatuur ongeveer 85°C bedraagt.
- Wanneer de temperatuur 85°C bereikt is, stopt het programma automatisch en hoort u drie keer een piep.
- Voor deze stand is geen timerfunctie beschikbaar.

 Stand STOVEN (trage bereiding)

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand voor stoven, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- De stoofstand begint en het display geeft een "ooplicht" weer.
- Na een trage opwarming, wordt een constante temperatuur tussen 80 en 100°C behouden.
- Voor deze stand kunt u de timerfunctie gebruiken (zie hoofdstuk "Timerfunctie"). Als u deze functie gebruikt, zal het kookstel automatisch afslaan aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd. Voor deze stand bedraagt de maximale tijd 2 uur.
- Als u het kookstel wilt uitzetten, moet dit manueel gebeuren door op een willekeurige knop of op de AAN-/UIT-knop te drukken.

NL

Stand BAKKEN

Deze stand is bedoeld om voedsel te doen bakken in een kleine hoeveelheid vet.

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand voor bakken, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- De standaardinstelling voor bakken is niveau 4. Het lcd-scherm geeft "F4" weer.
- Indien u deze instelling wilt veranderen, drukt u op de + of -knop. Na elke druk op de knop, piept de plaat ter bevestiging.
- Wanneer de olie en de temperatuur van de pan de baktemperatuur bereiken van de instelling, piept de plaat 2 keer
- Ter informatie: hieronder vindt u de temperaturen bij benadering voor 1 liter olie (potten en pannen van Ingenio)

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Voor deze stand kunt u de timerfunctie gebruiken (zie hoofdstuk "Timerfunctie"). Als u deze functie gebruikt, zal het kookstel automatisch afslaan aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd.
- Als u het kookstel wilt uitzetten, moet dit manueel gebeuren door op een willekeurige knop of op de AAN-/UIT-knop te drukken.



Stand FRITUREN

Deze stand is bedoeld om voedsel te frituren in een grote hoeveelheid olie (max. 2 l).

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand voor frituren, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- De standaardinstelling voor frituren is niveau 5. Het lcd-scherm geeft "F5" weer.
- Indien u deze instelling wilt veranderen, drukt u op de + of -knop. Na elke druk op de knop, piept de plaat ter bevestiging.
- Wanneer de olie en de temperatuur van de pan de ingestelde baktemperatuur bereiken, piept de plaat 2 keer
- Ter informatie: hieronder vindt u de temperaturen bij benadering voor 2 liter olie (potten en pannen van Ingenio)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Voor deze stand kunt u de timerfunctie gebruiken (zie hoofdstuk "Timerfunctie"). Als u deze functie gebruikt, zal het kookstel automatisch afslaan aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd.
- Als u het kookstel wilt uitzetten, moet dit manueel gebeuren door op een willekeurige knop of op de AAN-/UIT-knop te drukken.

Stand KOKEN



Deze stand is bedoeld om 0,4 l tot 2,5 l water aan de kook te brengen in een pan.
(Gebruik deze functie niet voor melk. Deze kan immers aanbranden). Als er te weinig water in de pan zit, kan de plaat niet detecteren wanneer het kookt en daardoor zal de plaat niet automatisch uitschakelen.

- Wanneer u op de kookstand drukt, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging. De LCD geeft een "looplicht" weer.

NL

- Kies niveau B1, B2 of B3 afhankelijk van de hoeveelheid water die u wilt opwarmen; B1 is het standaardniveau.
- Om de instellingen te wijzigen, moet u op de knop + of - drukken. Na elke druk op de knop, piept de plaat ter bevestiging.

B1 (klein)	B2 (middelmatig)	B3 (groot)
~ 0,4 L – 0,9 L	~ 1 L – 1,5 L	~ 2 L – 2,5 L

- Wanneer het water een temperatuur van 100°C heeft bereikt, piept de plaat drie keer en wordt de opwarming uitgeschakeld.
- Als u de kookstand wilt annuleren, kunt u een ander programma kiezen of op de AAN-/UIT-knop drukken.
- Voor deze stand is geen timerfunctie beschikbaar.

Timer voor alle functies (behalve om water te koken en melk op te warmen)

- Nadat u de kookparameters heeft ingesteld, drukt u op de timerknop (**L**) , waarna het lcd-scherm een standaardtijd weergeeft (15 min.). U hoort een piep en de timerinstelling begint te knipperen met een standaard tijd van 15 min.
- Druk op de +-of -knop om de bereidingstijd in te stellen (1-99 min.).
- Om te stoven geeft de LCD na 60 min. "1H" en "2H" weer, voor respectievelijk 1 en 2 uur
- Na 3 seconden zonder actie start de timer en stopt de LCD met knipperen.
- U kunt op elk moment de instellingen voor de kookprogramma's "manueel opwarmen", "frituren" en "bakken" wijzigen met de knop +/-.
- Als u een tweede keer op de timerknop drukt, begint de LCD opnieuw te knipperen en kunt u de instelling wijzigen met +/-.
- Wanneer de timer onder 1 minuut loopt, telt de timer af in seconden tot "00". Daarna wordt de plaat uitgeschakeld en hoort u drie keer een piep.
- Om de timerfunctie uit te schakelen, drukt u drie seconden op de timerknop.

NL

Reinigen

Trek het netsnoer uit het stopcontact, wacht tot de keramische plaat is afgekoeld en volg daarna onderstaande richtlijnen om de kookplaat te reinigen:

1. Keramische plaat: Als de keramische plaat erg vuil is, reinig deze dan met een zachte vochtige doek of gebruik (indien dit nodig is) een schoonmaakproduct dat speciaal is ontwikkeld om keramische platen te reinigen.

2. Onderstel en bedieningspaneel: Gebruik een zachte vochtige doek voor de reiniging. Bij olievlekken die niet makkelijk te verwijderen zijn, veegt u de vlekken weg met een zachte doek die u in warm water spoelt en een beetje afwasmiddel. Gebruik daarna een zachte vochtige doek.

3. Luchtinlaat/-uilaatoppervlak: Verwijder stofjes met een wattenstaafje.

Kookgerei

Geschikte kookpotten

Pannen met een dubbele bodem uit ijzer (email, gietijzer of roestvrij staal) of magnetische inductiematerialen met een platte bodem en een contactzone met de keramische plaat die een diameter heeft van meer dan 12 cm en minder dan 24 cm.

Plaats een magneet op de pot of pan om te achterhalen of deze ferromagnetisch is. Als deze blijft hangen, is het materiaal ferromagnetisch.

Controleer bij de fabrikant van het kookgerei of dit geschikt is voor koken op: inductieplaten.


Geëmailleerde ijzeren theepot


Gietijzeren pot op maat


Wok of braadpan met dubbele bodem en magnetische inductie


Braadketel met dubbele bodem en magnetische inductie


Speciale pot uit roestvrij staal


Grillplaat uit ijzer


Speciale pot uit samengestelde materialen voor gebruik op een inductieplaat

NL

Nuttige tips en onderhoud van veel voorkomende defecten

Veel voorkomend defect	Controle van het defect
Er is geen piep wanneer het kookstel is aangesloten op de stroom, of geen reactie of display wanneer u op de AAN-/UIT-knop drukt.	• Controleer of de stekker beschadigd is. • Controleer of de stroom uitstaat.
Kookstel wordt uitgeschakeld na waarschuwing met continue pieptonen.	• Controleer of de pot geschikt is voor inductiekoken • Controleer of de pan in het midden van de keramische plaat staat. • Controleer of de diameter van de bodem van de pot groter is dan 12 cm.

Veel voorkomend defect	Controle van het defect
Het kookstel stopt met opwarmen tijdens het gebruik	• Controleer of de kamertemperatuur niet te hoog is; • Controleer of de luchtinlaat/-uitlaat geblokkeerd is; • Voor de standen 'koken' en 'melk opwarmen' stopt de plaat onmiddellijk met opwarmen bij het bereiken van de maximumtemperatuur. • Controleer of het apparaat gestopt werd door een veiligheidssysteem. In dit geval, wacht u enkele minuten om te zien of dit zo is.

Opmerking: Gebruik het apparaat niet als het snoer is beschadigd. Laat het vervangen door een erkend servicecentrum van Tefal om gevaar te vermijden.

FOUTMELDINGEN

• **Geen of ongeschikte pan:**
Als de diameter van de bodem van de pot kleiner is dan 12 cm of als de pot gemaakt is uit niet geschikt materiaal, gaat de zoemer af en geeft het digitale scherm **E1** weer. Gebruik andere pannen.

• **Bescherming tegen oververhitting van de vermogensgenerator:**
wanneer de vermogensgenerator oververhit raakt, sluit de inductiekookplaat de ingaande stroom af en geeft het digitale scherm **E2** weer. Laat de plaat afkoelen: indien het defect aanhoudt, contact opnemen met het servicecentrum.

• **Bescherming tegen over- of onderspanning:**
wanneer de spanning meer dan 265-285V bedraagt, schakelt de inductiekookplaat de stroom uit en geeft het digitale scherm **E3** weer; wanneer de spanning minder dan 150-170V bedraagt, sluit de inductiekookplaat de ingaande stroom af en geeft het digitale scherm **E4** weer. Controleer of uw toestel afgestemd is op het elektriciteitsnet.

• **Temperatuursensor:**
wanneer de sensor een open circuit detecteert, blijft de inductiekookplaat nog één minuut werken en geeft het digitale scherm **E5** weer; wanneer de sensor een kortsluiting detecteert, geeft het display onmiddellijk **E6** weer. Neem contact op met het servicecentrum.

• **Abnormale NTC-bescherming :**
Indien de negatieve temperatuurcoëfficient lichtjes afwijkt wanneer de inductieplaat 5 min. in werking is, wordt de stroomtoevoer uitgeschakeld en toont de display de melding **E7**.

NL

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **Před prvním použitím vašeho přístroje si prostudujte tyto pokyny pro použití a uschovejte si je, abyste se jimi mohli v případě potřeby řídit.**
- Tento spotřebič se neuvádí do chodu vnějším časovým spínačem nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí), jejichž tělesné, smyslové či duševní schopnosti jsou sníženy, ani osobami, které nemají dostatečné zkušenosti nebo znalosti, pokud však nelze zajistit dohled nebo pokyny týkající se pokynů k používání přístroje ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Toto zařízení smějí používat děti od 8 let věku a osoby bez dostatečné praxe a zkušeností nebo jejichž tělesné, smyslové nebo duševní schopnosti jsou omezené, pokud ovšem byly proškoleny a informovány o bezpečném používání přístroje a jsou si vědomy možných rizik. Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění

CS

a údržbu přístroje smí provádět děti od 8 let, a to pouze pod dohledem.

- Zařízení a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí do 8 let.
- Váš přístroj byl navržen pro použití v domácnosti, není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:
  - v zaměstnaneckých kuchyních v obchodech, kancelářích a dalších pracovištích;
  - na farmách,
  - klienty hotelů, motelů a v dalších zařízeních obytného charakteru;
  - v ubytovnách.
- Pokud je napájecí šňůra poškozena, musí být vyměněna výrobcem, jeho servisním oddělením nebo osobou podobné kvalifikace, abyste se vyhnuli nebezpečí.
- S keramickou deskou manipulujte opatrně, aby vám nepraskla. V případě prasklin na povrchu musíte přístroj vypnout ze sítě, abyste zabránili riziku zásahu elektrickým proudem. Přístroj v takovém případě nepoužívejte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Neumisťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky, pokličky nebo aluminiové fólie

atd. ... na sklokeramické desky (mohou přenášet horko a způsobit tak poranění).

- Nikdy neponořujte přístroj nebo jeho přívodní šňůru do vody ani do jiné kapaliny.
- Nepoužívejte svůj přístroj, jestliže nefunguje správně, byl-li poškozen nebo je-li poškozen přívodní kabel nebo zástrčka. K zajištění jeho bezpečného používání musí tyto součásti vyměnit autorizované servisní středisko.
- Jakýkoli zásah kromě čištění a běžné údržby, které provádí zákazník, musí být proveden autorizovaným servisním střediskem.
- Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů přístroje, zůstávají zahřáté ještě určitou dobu po použití.
- Osoby, které používají srdeční stimulátor nebo podobné lékařské přístroje, se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od indukční varné desky, je-li tato zapnuta do zásuvky. V případě pochybností se poraďte s lékařem, než začnete tento produkt používat, abyste se vyhnuli jakémukoli riziku.

⚠ Důležité: nedotýkejte se keramické desky, která zůstává po vaření horká.

CS

- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití v interiéru. V případě použití pro obchodní účely, nevhodného nebo neshodného s návodem k použití, výrobce odmítá veškerou odpovědnost a záruka pozbývá platnosti.
- Z bezpečnostních důvodů je toto zařízení v souladu s platnými normami a předpisy (směrnice pro nízké napětí, elektromagnetickou kompatibilitu, materiály v kontaktu s potravinami, ochranu životního prostředí, atd).
- Přístroj je navržen pro práci výhradně se střídavým proudem. Před prvním použitím přístroje ověřte, zda napětí ve vaší síti odpovídá napětí uvedenému na štítku přístroje.
- Jakékoliv chybné zapojení vede k neplatnosti záruky.
- Přístroj zapojujte vždy pouze do zásuvky vybavené zemnícím kolíkem. Nepoužívejte zásuvkový adaptér, ani nezapínejte do stejné zásuvky jiný přístroj, abyste vyloučili elektrické přepětí a riziko požáru.
- Vzhledem k odlišnosti jednotlivých platných norem nechte přístroj zkontrolovat autorizovaným servisem, je-li používaný v jiné zemi, než ve které byl zakoupen.
- Vyjměte přístroj z obalu, poté odstraňte všechny lepicí pásky a příslušenství, které se nachází uvnitř a vně obalu.
- Doporučuje se přístroj uložit a používat na plochém, stabilním povrchu odolném proti horku, chráněném před stříkající vodou.
- Nedoporučuje se přístroj umisťovat a používat v prostředí s vysokou vlhkostí.
- Nedoporučuje se indukční desku umisťovat nebo používat na plochách z oceli nebo z hliníku.
- Na všech stranách přístroje ponechejte minimálně 10 cm (4 palcovou) spáru kvůli zajištění odpovídajícího odvětrání.
- Nikdy přístroj neukládejte a nepoužívejte poblíž zdi nebo na závěsné poličky.
- Nikdy přístroj neukládejte a nepoužívejte nad předměty, které se mohou snadno vznítit, ani do jejich blízkosti (záclony, atd.)
- Nikdy přístroj nepokládejte ani nepoužívejte položený na varné desce, ani v její blízkosti nebo poblíž jiných zdrojů tepla.
- Přívodní šňůru před každým použitím zcela odviňte.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Jste-li ochotní nést sami odpovědnost, můžete použít pouze prodlužovací šňůru v dobrém stavu, která je vybavena zemnícím kolíkem a je přizpůsobená výkonu přístroje.
- Nikdy přístroj nenechávejte zapnutý v síti bez dozoru, i kdyby to bylo jen na chvíli, především jsou-li poblíž děti.
- Visící napájecí šňůra zapojená do sítě musí být mimo dosah dětí.
- Napájecí kabel nikdy nesmí být v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi přístroje, u zdroje tepla nebo na ostré hraně.
- Učiňte všechna potřebná opatření k tomu, aby někdo neklopýtl o prodlužovací šňůru.
- Když zrovna přístroj nepoužíváte, vypněte jej a vypojte ze sítě.
- Při vypojování přístroje ze zásuvky nikdy netahejte za napájecí šňůru.

- Předtím, než přístroj zapojíte do sítě, jej zkontrolujte i s napájecí šňůrou, abyste odhalili případné známky opotřebení nebo poškození.
- Přístroj nepřemisťujte, dokud nevychladne.
- Předtím, než přístroj vyčistíte a uklidíte, jej nechte zcela vychladnout.
- Indukční desku uchovávejte vždy řádně čistou, abyste zabránili, že se dostane prach do motoru ventilátoru, což by mohlo vést k poruše.
- Pokud by některá část přístroje chytila, nikdy se nepokoušejte uhasit plameny vodou. Přístroj v takovém případě vypojte ze sítě a plameny uhaste vlhkou hadrou.
- Hrnec umisťujte doprostřed varného kruhu.
- Hrnec nepřehřívejte, ani nepředehřívejte prázdný po delší dobu.
- Nikdy neohřívejte potraviny v konzervách nebo v jiných hermeticky uzavřených nádobách, abyste vyloučili výbuch způsobený expanzí vzduchu.
- Tento výrobek je určen výhradně k domácímu použití. V případě použití pro obchodní účely, nevhodného nebo neshodného s návodem k použití, výrobce odmítá veškerou odpovědnost a záruka pozbývá platnosti.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ



Ochrana životního prostředí na prvním místě!

ⓘ Váš přístroj obsahuje četné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

➲ Uložte jej na příslušné sběrné místo ve vaší obci.

CS

Specifikace

Model	Maximální vstupní výkon	Nastavovací rozsah výkonu	Typ zobrazení	Předepsané elektrické napájení
IH2018	2100 W	450 W – 2 100 W	Numerický displej	220 V – 240 V / 50 Hz

Popis výrobku

A. Sklokeramické sklo
B. Vstup vzduchu
C. Výstup vzduchu
D. Ovládací panel
E. Obrazovka numerického displeje
F. Tlačítko ručního ohřevu
G. Tlačítko ohřevu mléka
H. Tlačítko dušení
I. Tlačítko pečení
J. Tlačítko smažení
K. Tlačítko ohřevu vody
L. Tlačítko časovače
M. Tlačítko "+" / "-"
N. Tlačítko zapnutí/vypnutí

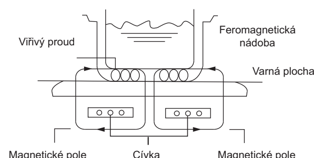
Princip a vlastnosti

Funkční princip

CS

Funkční princip indukční varné desky spočívá v zahřátí nádoby pomocí proudu vedeného magnetickým polem. Při průchodu elektrického proudu přes cívku vzniká magnetické pole. Toto magnetické pole je v případě indukční desky zachycováno dnem nádoby. Přes dno nádoby tak prochází vířivé proudy velmi slabé intenzity. Navzdory jejich slabé intenzitě vytvářejí tyto proudy při svém průchodu zahřátí nádoby. Princip indukční desky spočívá v násobení těchto vířivých proudů změnou směru pole velmi vysokou frekvencí, což vede k zahřátí dna nádoby. Zahřátí je okamžité, neboť nádoba se začne zahřívat ihned po zapnutí napájení cívky. Potraviny se pak ohřívají kontaktem se dnem nádoby.

Kuchyňské náčiní musí být feromagnetické, aby mohlo zachycovat vířivé proudy. (viz podrobnosti v kapitole kuchyňské náčiní).



Vlastnosti

Několik bezpečnostních pojistek
- Pojistka proti přepětí/podpětí.
- Deska funguje pouze s indukčními nádobami, jejichž průměr, který se dostane do kontaktu se sklokeramikou, se pohybuje mezi 12 a 24 cm.
- Pojistka proti přehřátí přístroje.
- detekce rizika zahřátí prázdné kuchyňské nádoby a rizika poškození protipřilnavého povrchu nebo vznícení oleje.

Ochrana životního prostředí
- Indukce je z energetického hlediska nejúčinnějším prostředkem ohřevu s účinností více, než 90 %.
  Při indukci nevznikají žádné plameny.
- Indukce nevyžaduje žádné hořlaviny a protože má mnoho kontrolních pojistek, umožňuje redukovat rizika domácích nehod způsobených únikem plynu nebo požárem.

„Chytrá“ kontrola
- Několik varných funkcí: Několik režimů vaření od nízkého k vysokému výkonu, které odpovídají různým potřebám při vaření.
- Široká škála výběru varné teploty: „chytrým“ způsobem udržuje a reguluje varnou teplotu.
- Funkce flexibilního časovače: umožňuje naprogramovat zastavení varu od 1 min do 2 h.
- Detekce přítomnosti indukčních nádob: pokud systém interní detekce nedetekuje žádnou nádobu nebo detekuje nádobu nevhodnou na indukční desku, spustí se varovný signál.
- Je-li teplota sklokeramické desky na konci vaření vyšší, než 50° C°, LCD displej se rozbliká a zobrazí „**H**“. Ventilátor dál běží, aby zchladil desku.

Snadné čištění
- Sklokeramická deska se neopotřebovává a neztrácí lesk a proto se snadno čistí a udržuje v čistotě.
- Pokud vám při vaření nádoba přeteče, nadzvedněte ji a desku utřete měkkým vlhkým hadrem.

Pozor, sklokeramika může být po kontaktu s nádobou horká.

CS

Pokyny pro použití

Nabídka start a režim „stand-by“

- Po stisknutí tlačítka Start zazní zvukový signál a na obrazovce se objeví 00. Poté můžete navolit žádoucí režim.
- Neprovedete-li žádnou akci, varná deska se po 5-ti minutách automaticky vypne.
- Pro vypnutí přístroje musíte stisknout tlačítko start-stop.

 Režim RUČNÍ OHŘEV

- Po zapnutí desky tlačítkem ON/OFF aktivujte režim ručního ohřevu. Kontrolka nad tlačítkem pro spuštění se rozsvítí a ozve se potvrzující zvukový signál.
- Standardně nastavený výkon je úroveň 3 a LCD displej zobrazí „P3“.
- Pro změnu nastavení musíte stisknout + nebo - a na displeji se zobrazí odpovídající nastavení. Při každém stisku tlačítka se pro potvrzení ozve zvukový signál.
- Pro informaci, níže naleznete odpovídající výkon.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450 W	600 W	850 W	1000 W	1300W	1500 W	1700 W	1900 W	2100 W

- U tohoto režimu budete moci použít funkci časovače (viz kapitola „Funkce časovač“). Při použití této funkce se přístroj na konci předprogramovaného vaření automaticky sám zastaví.
- Pro vypnutí přístroje musíte stisknout tlačítko start-stop.

Režim HORKÉ MLÉKO 

CS

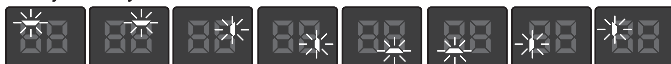
Tento režim umožňuje ohřát v kastrolu 0,3 L až 1,5 L mléka až na teplotu 85 °C, aniž byste jej přivedli k varu kvůli zachování nutričních vlastností. Pro přivedení mléka k varu je lepší navolit ruční režim.

- Po zapnutí desky tlačítkem ON/OFF, aktivujte režim ohřevu mléka. Kontrolka nad tlačítkem pro spuštění se rozsvítí a ozve se potvrzující zvukový signál.
- Podle množství ohřívaného mléka navolte stupeň H1, H2 nebo H3 , standardně nastavený stupeň je H1.
- Nastavení změníte stiskem tlačítka + nebo -, po každém stisknutí varná deska vydá zvukový signál pro potvrzení.

H1 (malá)	H2 (střední)	H3 (velká)
~ 0, 3 L – 0.5 L	~ 0.6 L – 1 L	~ 1.1 L – 1.5 L

- Po 3 sekundách nečinnosti se funkce aktivuje a pomaluje se objevuje symbol blikajících diod, dokud teplota nedosáhne přibližně 85° C.

„blikající diody“:



- Jakmile teplota dosáhne 85° C, program se automaticky zastaví a varná deska vydá 3 zvukové signály.
- Funkce časovače není pro tento režim k dispozici.

 Režim POMALÉ VAŘENÍ

- Po zapnutí desky tlačítkem ON/OFF aktivujte režim pomalého vaření. Kontrolka nad tlačítkem pro spuštění se rozsvítí a ozve se potvrzující zvukový signál.
- Režim pomalého vaření se spustí a displej zobrazuje symbol blikajících diod.
- Po postupném nárůstu teploty se tato nakonec ustálí mezi 80 a 100° C.
- U tohoto režimu budete moci použít funkci časovače (viz kapitola „Funkce časovač“). Při použití této funkce se přístroj na konci předprogramovaného vaření automaticky sám zastaví. Maximální délka tohoto režimu činí 2 hodiny.
- Přístroj musíte vypnout ručně stiskem tlačítka start-stop.

Režim SMAŽENÍ 

Tento režim je určen k přípravě potravin na malém množství tuku, aby se opekly do zlatova.

- Po zapnutí desky tlačítkem ON/OFF aktivujte režim smažení. Kontrolka nad tlačítkem pro spuštění se rozsvítí a ozve se potvrzující zvukový signál.
- Standardně nastavená teplota smažení je úroveň 4 a LCD displej zobrazuje „F4“.
- Nastavení změníte stiskem tlačítka + nebo -, po každém stisknutí varná deska vydá zvukový signál pro potvrzení.
- Jakmile dosáhne teplota oleje a pánve teploty režimu „minutka“, varná deska vydá 2 zvukové signály.
- Pro informaci: níže naleznete přibližné teploty odpovídající množství 1 L oleje (kuchyňské nádobí Ingenio).

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

CS

- U tohoto režimu budete moci použít funkci časovače (viz kapitola „Funkce časovač“). Při použití této funkce se přístroj na konci předprogramovaného vaření automaticky sám zastaví.
- Přístroj musíte vypnout ručně stiskem tlačítka start-stop.

 Režim FRITOVÁNÍ

Tento režim umožňuje smažit potraviny ve velkém množství oleje 2L max.

- Po zapnutí desky tlačítkem ON/OFF, aktivujte režim Smažení. Kontrolka nad tlačítkem pro spuštění se rozsvítí a ozve se potvrzující zvukový signál.
- Standardně nastavená teplota smažení je úroveň 5 a LCD displej zobrazuje „F5“.
- Nastavení změníte stiskem tlačítka + nebo -, po každém stisknutí varná deska vydá zvukový signál pro potvrzení.
- Jakmile dosáhne teplota oleje a pánve teploty režimu „minutka“, varná deska vydá 2 zvukové signály.
- Pro informaci: níže naleznete přibližné teploty odpovídající množství 2 L oleje (kuchyňské nádobí Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- U tohoto režimu budete moci použít funkci časovače (viz kapitola „Funkce časovač“). Při použití této funkce se přístroj na konci předprogramovaného vaření automaticky sám zastaví.
- Přístroj musíte vypnout ručně stiskem tlačítka start-stop.

CS

Režim VAŘENÍ 

Tento režim je určen k vaření vody, od 0,4 L do 2,5 L v hrnci.
(Funkci nepoužívejte pro ohřev mléka, které by se mohlo přichytit).
Je-li množství vody příliš malé, deska nebude moci detekovat její přivedení k varu, k němuž tak dojde ještě před koncem programu.

- Po zapnutí režimu vaření se rozsvítí kontrolka nad tlačítkem pro spuštění a ozve se potvrzující zvukový signál.
- Podle množství ohřívané vody navolte stupeň B1, B2 nebo B3, standardně nastavený stupeň je B1.

- Nastavení změníte stiskem tlačítka + nebo -, po každém stisknutí varná deska vydá zvukový signál pro potvrzení.

B1 (malá)	B2 (střední)	B3 (velká)
~ 0,4 L – 0,9 L	~ 1 L – 1,5 L	~ 2 L – 2,5 L

- Kontrolka LCD displeje začne zobrazovat blikající diody, dokud voda nedosáhne 100 °C, poté přístroj vydá 3 zvukové signály a vypne ohřev.
- Režim vaření lze deaktivovat navolením některého jiného programu nebo stiskem tlačítka start-stop.
- Funkce časovače není pro tento režim k dispozici.

Funkce časovače pro všechny funkce s výjimkou funkce vaření a ohřev mléka

- Po definování parametrů vaření stiskněte tlačítko časovače (**L**) a LCD displej zobrazí standardně nastavenou dobu (15 min). Ozve se zvukový signál a nastavení časovače začne blikat, přičemž zobrazuje standardně nastavenou dobu 15 min.
- Stiskněte tlačítko + / - pro nastavení doby vaření.
- V režimu vaření po 60 minutách, LCD displej zobrazí „1 H“ a „2 H“ pro 1 a 2 hodiny.
- Neprovedete-li do 3 sekund žádnou akci, spustí se časovač a LCD displej přestane blikat.
- Stiskem tlačítka + / - lze kdykoli změnit nastavení programů Ruční vaření, smažení, pečení do zlatova.
- Stisknete-li tlačítko časovače podruhé, LCD displej se znovu rozbliká a můžete změnit nastavení tlačítkem + / -.
- Jakmile hodnota na časovači klesne pod minutu, spustí se odpočítávání v sekundách, dokud časovač nedosáhne hodnoty „00“, poté se varná deska vypne a ozve se 3 krát zvukový signál.
- K deaktivaci funkce časovače stiskněte tlačítko časovače po dobu 3 sekund.

CS

Čištění

Musíte vypojit napájecí šňůru ze sítě, počkat, dokud sklokeramická deska nevychladne a poté se řídit pokyny pro čištění přístroje uvedenými níže:
1. Sklokeramická deska: Je-li sklokeramická deska silně znečištěná, je třeba ji čistit vlhkou, slabě abrazivní houbičkou nebo čisticím prostředkem určeným na čištění sklokeramických desek, je-li to nutné.
2. Vnější část přístroje a ovládací panel: Čistěte jemným vlhkým hadříkem. K vyčištění zaschlých olejových skvrn setřete jemným hadříkem namočeným do vlažné vody s trochou prostředku na nádobí, poté setřete jemným vlhkým hadříkem.
3. Plocha pro vstup/výstup vzduchu: odstraňte prach pomocí vatové tyčinky.

Kuchyňské nádobí

Vhodné hrnce
Hrnce s dvojitým dnem ze železa (emailu, litiny nebo nerezavějící oceli) nebo z magnetických indukčních materiálů s rovným dnem, o průměru, který přijde do kontaktu se sklokeramikou větším, než 12 cm a menším než 24 cm.
Abyste zjistili, zda je určité nádobí ferromagnetické, přiložte k němu magnet. Zůstane-li přilepený k nádobě, tato je feromagnetická.
Informujte se, prosím, u výrobce kuchyňského nádobí, aby vám potvrdil, zda je jeho nádobí vhodné pro indukční vaření.


Smaltovaná konvice na čaj


Litinový hrnek


Pánev s dvojitým dnem nebo pánev wok z magnetického materiálu vhodného k indukci


Hrnec s dvojitým dnem z magnetického materiálu vhodného k indukci


Speciální kastrol z nerezavějící oceli


Plech z protipřilnavé litiny na grilování


Zvláštní kastrol z kompozitních materiálů vhodný pro použití na indukční varné desce

CS

Praktické rady a údržba v případě nejběžnějších poruch

Nejčastější poruchy	Kontrola v případě poruchy
Po zapnutí varné desky se neozve žádný zvukový signál , stisknutím tlačítka pro spuštění není slyšet žádná reakce, ani se nic nezobrazuje.	• Zkontrolujte, zda není poškozená zásuvka. • Zkontrolujte, zda není přerušena napájecí šňůra.

Nejčastější poruchy	Kontrola v případě poruchy
Přístroj se vypne poté, co vydal varování v podobě několika po sobě následujících zvukových signálů.	• Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukční vaření. • Zkontrolujte, zda je nádoba umístěna doprostřed sklokeramické desky. • Zkontrolujte, zda je průměr nádoby vyšší, než 12 cm.
Přístroj přestane hřát během používání	• Zkontrolujte, zda okolní teplota není příliš vysoká. • Zkontrolujte, zda není zablokován vstup/výstup vzduchu. • U režimů vaření a ohřevu mléka se varná deska po dosažení maximální teploty automaticky zastaví sama. • Zkontrolujte, zda byl přístroj vypnut bezpečnostním zařízením. V takovém případě vyčkejte několik minut na potvrzení.

Důležitá poznámka: Nepoužívejte přístroj, je-li napájecí šňůra poškozená. Abyste vyloučili jakékoli riziko, nechte šňůru vyměnit autorizovaným servisem Tefal.

OZNÁMENÍ CHYB

• **Chybějící nebo nevhodná nádoba:**
je-li průměr dna nádoby menší, než 12 cm nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu, ozve se zvukový signál a numerický displej ukazuje **E1**. Změňte kuchyňské nádobí

• Ochrana výkonového generátoru proti přehřátí:
pokud se přehřeje výkonový generátor, indukční varná deska přeruší vstupní napájení a na displeji se ukáže **E2**. Nechte desku vychladnout: pokud porucha přetrvává, kontaktujte, prosím, záruční servis.

• **Pojistka proti přepětí nebo podpětí.**
je-li napětí vyšší, než 265V-285 V, vstupní napájení indukční varné desky je přerušeno a na numerickém displeji se objeví **E3**; pokud se napětí pohybuje mezi 150 V-170 V, vstupní napájení indukční varné desky je přerušeno a na numerickém displeji se objeví **E4**. Ověřte, zda váš přístroj odpovídá vaší domácí elektrické síti.

• **Teplotní čidlo:**
je-li čidlo v otevřeném obvodu, indukční varná deska bude nadále fungovat asi minutu a numerický displej bude ukazovat **E5**; je-li čidlo zkratované, indukční varná deska zobrazí ihned **E6**. Kontaktuje záruční servis.

• **Abnormální ochrana CTN:**
Je-li hodnota kolísání CTN po 5- minutách provozu slabá, vstupní napájení indukční varné desky je přerušeno a numerický displej ukazuje **E7**.

CS

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- **A készülék első használata előtt mindenképpen olvassa el a használati utasítást, mely később is legyen kéznél arra az esetre, ha bele kell tekinteni.**
- A készülék nem működtethető külső időzített kapcsolóval vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező (gyermekeket is beleértve), vagy kellő tapasztalatok illetve ismeretek híján lévő személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy a tevékenységüket felügyeli, illetve előzetes oktatásban részesítette őket a készülék használatára vonatkozóan.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje játszani őket a készülékkel.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek is, továbbá kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező, vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező személyek is használhatják, ha annak biztonságos használatára felkészítették, kiképezték őket és ismerik a használatával járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a

HU

készülékkel. A készülék felhasználó által végzendő tisztítását és karbantartását gyermek csak akkor végezheti, ha elmúlt 8 éves és felnőtt felügyeli a tisztítást.

- A készülék és a hozzá tartozó vezeték 8 évnél fiatalabb gyermekek kezébe nem kerülhet.
- A készülék háztartási használatra készült, az alábbiakban felsorolt használatokra nem alkalmas és ezekre a garancia sem terjed ki
  - bolt, iroda és egyéb munkahelyi környezet konyhája;
  - mezőgazdasági üzemekben való használat;
  - szálloda, motel és egyéb szálláshely típusú környezetben a vendégek általi használat;
  - szállodai szobában.
- A sérült tápkábel cseréjét – a veszélyek elkerülése érdekében – a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló felkészültségű szakembernek kell elvégeznie.
- A kerámialapot óvatosan kezelje, nehogy eltörjön. Amennyiben felületi repedés keletkezik, áramtalanítsa a készüléket az áramütés elkerülése érdekében. Ne használja a készüléket és forduljon a gyártó egyik kijelölt vevőszolgálati pontjához.

HU

- Az üvegkerámia lemezre ne helyezzen fém tárgyakat, úgymint kést, villát, kanalat, fedőt, alufóliát stb. (átmelegedhetnek és sérülést okozhatnak).
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Ha a készülék nem működik megfelelően, ha maga a készülék, vagy annak tápkábele, csatlakozója károsodott, ne használja a készüléket. A biztonságos használat érdekében a készüléken alkatrészcserét csak az erre kijelölt szakszerviz végezhet.
- A készülék tisztításán és szokásos karbantartásán kívül minden egyéb beavatkozást hivatalos márkaszervizzel végeztessen.
- Ne érintse meg a készülék meleg felületeit, melyek a használat után is melegek maradnak még egy ideig.
- A peacemakerrel vagy hasonló orvosi eszközökkel rendelkezők maradjanak távol az indukciós főzőkészüléktől, amikor az csatlakoztatva van az elektromos hálózatra. Ha nem biztos a készülék használatát illetően, a veszély elkerülése érdekében használat előtt kérjen orvostól szakvéleményt.

⚠ Fontos! A kerámialap főzés után is meleg marad, ezért ne érjen hozzá.

- A készülék kizárólag otthoni, beltéri használatra alkalmas. A készülék üzleti jellegű, nem megfelelő és a használati utasítástól eltérő használata esetén a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal és a garancia nem érvényes.
- Az Ön biztonságát növeli, hogy a készülék megfelel a hatályos szabványoknak és előírásoknak (kisfeszültségű berendezésekről, elektromágneses kompatibilitásról, élelmiszerrel érintkező anyagokról, környezetvédelemről stb. szóló irányelvek).
- A készülék kizárólag hálózati váltóáramról működtethető. Az első használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati áram feszültsége megegyezik a készüléken feltüntetett értékekkel.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- Mindig kizárólag megfelelő, földelt dugaljba csatlakoztassa a készüléket. Ne használjon a dugaljhoz adaptert és ne csatlakoztasson más készüléket ugyanarra a dugaljra az elektromos túlterhelés és a tűzveszély elkerülése érdekében.
- Figyelembe véve a különböző hatályos szabványokat, amennyiben a készüléket a vásárlás helyétől eltérő országban használják, ellenőriztetni kell a kijelölt szakszervizzel.
- A készülékről vegye le a csomagolást, majd a ragasztószalagot és a belső és külső felületén található tartozékokat.
- A készüléket sík, stabil és hőálló, vízmentes helyen ajánlott tartani és használni.
- A készüléket nem javasolt nagyon nedves környezetben tartani és használni.
- Az indukciós lemezt nem javasolt acél vagy alumínium felületen tartani és használni.
- A megfelelő szellőzés érdekében a készülék minden oldalán tartson legalább 10 cm (4 hüvelyk) távolságot.
- A készüléket ne helyezze fal mellé, vagy felfüggesztett polc alá.
- A készüléket ne helyezze gyúlékony tárgyak közelébe vagy alá (függöny, stb.) és ne használja ilyen tárgyak közelében vagy alatt.
- A készüléket ne helyezze főzőlapra vagy más hőforrásra, vagy ezek közelébe és ne használja ilyen körülmények között .
- A tápkábelt teljesen le kell tekerni használat előtt.
- Ne használjon hosszabbítót. Saját felelősségére használhat egy földelt, a készülék feszültségének megfelelő hosszabbítót.
- A készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül az áramforrásra kapcsolva, még néhány pillanatra sem, különösen akkor, ha gyermekek is jelen vannak.
- A csatlakozó kábelt úgy kell elhelyezni, hogy gyermekek ne férjenek hozzá.
- A csatlakozó kábelt ne helyezze a készülék forrósodó részei közelébe, vagy azokkal érintkező helyre, tartsa távol a hőforrásoktól és az éles sarkoktól.
- Tegyen meg minden óvintézkedést annak érdekében, hogy a hosszabbító kábel ne okozzon botlásveszélyt.
- Amikor a készüléket nem használja, kapcsolja ki és húzza ki az elektromos hálózatból.

HU

- A dugaljból soha ne húzza ki a villásdugót a vezetéket húzva.
- Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatás előtt ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt, hogy vannak-e rajtuk elhasználódásra vagy megrongálódásra utaló jelek.
- A készüléket ne helyezze át, amíg meleg.
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt megtisztítja és elteszi.
- Az indukciós főzőkészüléket tartsa mindig tisztán, hogy ne kerüljön por a ventillátor motorjába, ami működési rendellenességet okozhat.
- Ha a készülék valamelyik része kigyullad, soha ne próbálja a tüzet vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket a hálózatból és nedves ruhával fojtsa el a lángokat.
- Az edényt helyezze a főzőterület közepére.
- Az edényt ne melegítse túl és ne melegítse üresen hosszabb ideig.
- Dobozban, vagy más hermetikusan záródó edényben ne melegítsen élelmiszert a levegő tágulása által előidézett robbanás elkerülése érdekében.

AZ ÚTMUTATÓT TARTSA BIZTOS HELYEN



Első a környezetvédelem!

ⓘ Az Ön készüléke számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

➲ Kijelölt közösségi hulladékgyűjtő helyen adja le.

A termék kizárólag otthoni használatra készült. A készülék üzleti jellegű, nem megfelelő és a használati utasítástól eltérő használata esetén a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal és a garancia nem érvényes.

HU

Specifikáció

Modell	Maximális bemeneti teljesítmény	Állítható teljesít-ménytartomány	Kijelzés tí-pusa	Előírt tápfeszültség
IH2018	2100 W	450 W – 2 100 W	Numerikus kijelzés	220 V – 240 V / 50 Hz

A termék szerkezete

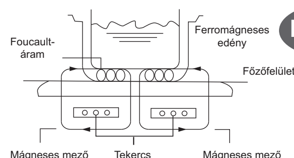
A. Vitrokerámia üveglap
B. Légbevezető nyílás
C. Szellőzőnyílás
D. Vezérlőpanel
E. Numerikus kijelző
F. A kézifűtés gombja
G. Tejforralás gomb
H. Lassú főzés gomb
I. Pirítás gomb
J. Sütés gomb
K. Vízforralás gomb
L. Időzítő gomb
M. « + »/« - » gomb
N. Bekapcsoló/kikapcsoló gomb

Elv és jellemzők

Működési elv

Az indukció főzőlap működési elve, hogy az edényt a mágneses mező által indukált árammal melegíti fel. Amikor az elektromos áram egy tekercsen megy keresztül, mágneses mezőt generál. Ezt a mágneses mezőt az indukciós lap esetében ezután az edény alja veszi fel. Az edényaljon ekkor nagyon gyenge Foucault-áram megy át. Annak ellenére, hogy ennek az áramnak gyenge az intenzitása, áthaladás közben az edény felmelegedését eredményezi. Az indukciós főzőlap elve az, hogy megsokszorozza ezt a Foucault-áramot oly módon, hogy nagyon magas frekvencián a mező töltését megváltoztatja, hogy az edény alja felmelegedjen. A melegedés azonnal bekövetkezik, mivel a tekercs tápellátásának bekapcsolásakor az edény azonnal melegedni kezd. Az étel ezután az edény aljával érintkezve melegedik fel.

A Foucault-áram felvételéhez a konyhai edénynek ferromágnesesnek kell lennie. (lásd részletesen a Konyhai eszközök című fejezetet).



HU

Tulajdonságok

Többféle biztonsági védelem
- Védelem a túl magas / alacsony feszültség ellen.
- A főzőlap kizárólag olyan indukciós főzőedényekkel használható, amelyek üvegkerámiával érintkező felületének átmérője 12-24 cm méretű.
- A készülék túlmelegedése elleni védelem.
- A főzőedény üresen történő melegítését érzékelő, a tapadásmentes fedőreteg károsodását érzékelő, vagy az olaj lángra lobbanásának veszélyét érzékelő.

Környezetvédelem
- Energetikai szempontból az indukció a leghatékonyabb eszköz, melynek energiahatékonysága több mint 90 %.
  Az indukció nem generál lángot.
- Az indukcióhoz nincsen szükség üzemanyagra és számos biztonsági ellenőrzése van,ezért használatával csökkenthető a gázszivárgás, vagy tűz miatt bekövetkező háztartási balesetek veszélye.

Intelligens ellenőrzés
- Több főzési funkció: Több, a gyengétől a nagy teljesítményűig terjedő főzési üzemmód a különböző főzési típusokhoz.
- A főzési hőmérséklet széles skálán választható ki: intelligens módon fenntartja és szabályozza a főzési hőmérsékletet.
- Rugalmas időzítési funkció: 1 perc és 2 óra közötti intervallumban beprogramozható a főzés leállítása.
- Indukciós edények jelenlétének érzékelése: ha a belső érzékelő rendszer semmilyen edényt nem érzékel, vagy nem megfelelő edényt érzékel az indukciós lemezen, bekapcsol a vészjelző.
- Amikor az üvegkerámia lap hőmérséklete 50 °C felett van a főzés végén, az LCD kijelző villog és megjelenik a „**H**” jelzés. A ventillátor tovább működik, hogy lehűtse a lemezt.

Könnyű tisztítás
- Az üvegkerámia lap nem használódik el, nehezen fakul meg és könnyű a tisztítása és a karbantartása.
- Ha kifut az étel, vegye le az edényt, majd puha, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot.

Figyelem! Az üvegkerámia az edénnyel érintkezve felmelegedhet.

HU

Használati utasítások

Beindítás menü és „készenléti” üzemmód

- Az indítás gomb lenyomásakor hangjelzést ad ki a készülék és a kijelzőn 00 jelenik meg. Ezt követően lehet kiválasztani a kívánt üzemmódot.
- A főzőlap automatikusan leáll öt perc után, ha semmi nem történik.
- A készülék leállítása a kikapcsolás gomb lenyomásával történik.

 MANUÁLIS MELEGÍTÉS üzemmód

- A főzőlap bekapcsolása után az ON/OFF gombbal aktiválhatja a manuális melegítési üzemmódot. A bekapcsoló gomb fölött található őrfény világít és megerősítő hangjelzést ad ki a készülék.
- Alapbeállításban a teljesítmény 3-as szintű és az LCD kijelzőn megjelenik a „P3” üzenet.
- A beállítás módosításához nyomja le a „+” vagy a „-” gombot és a kijelzőn megjelenik a megfelelő beállítás. A gomb minden egyes lenyomásakor megerősítő hangjelzést ad a gép.
- Tájékoztatásul alább találja a megfelelő teljesítményt.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450 W	600 W	850 W	1000 W	1300 W	1500 W	1700 W	1900 W	2100 W

- Ebben az üzemmódban használhatja az időzítő funkciót (lásd az „Időzítés funkció” fejezetet). Ha ezt a funkciót használja, a készülék automatikusan kikapcsol a beprogramozott főzési idő végén.
- A készülék leállításához nyomja meg a kikapcsoló gombot.

MELEG TEJ üzemmód 

Ebben az üzemmódban 85 °C-ig melegíthet tejet forralás nélkül, a tápértékének megőrzésével, 0,3 liter és 1,5 liter közötti űrtartalmú edényben. A tej forralásához válassza inkább a manuális üzemmódot.

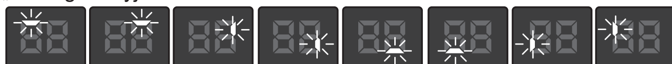
- A főzőlap bekapcsolása után az ON/OFF gombbal aktiválhatja a tejmelegítési üzemmódot. A bekapcsoló gomb fölött található őrfény világít és megerősítő hangjelzést ad ki a készülék.
- A melegítendő tej mennyiségétől függően válassza ki a H1, H2 vagy H3 fokozatot, az alapbeállítás a H1 fokozat.
- A beállítás módosításához nyomja le a „+” vagy a „-” gombot, minden egyes gombnyomás után a főzőlap megerősítő hangjelzést ad ki.

H1 (kicsi)	H2 (közepes)	H3 (nagy)
~ 0, 3 L – 0,5 L	~ 0,6 L – 1 L	~ 1,1 L – 1,5 L

HU

• 3 másodperc inaktivitás után a funkció aktiválódik és villogó fényjelzés jelenik meg, amíg a hőmérséklet 85 °C-ra emelkedik.

„a villogó fényjelzés”:



• Amikor a hőmérséklet eléri a 85 °C-ot, a program automatikusan leáll, és a főzőlemez három hangjelzést ad ki.
• Ebben az üzemmódban az időzítési funkció nem elérhető.

 LASSÚ TŰZÖN FŐZÉS üzemmód (lassú főzés)

• A főzőlap bekapcsolása után az ON/OFF gombbal aktiválhatja a lassú tűzön főzés üzemmódot. A bekapcsoló gomb fölött található őrfény világít és megerősítő hangjelzést ad ki a készülék.
• Beindul a lassú tűzön főzés funkció és a kijelzőn megjelenik a „villogó fényjelzés”.
• A fokozatos emelkedést követően a hőmérséklet 80 és 100 °C között van.
• Ebben az üzemmódban használhatja az időzítő funkciót (lásd az „Időzítés funkció” fejezetet). Ha ezt a funkciót használja, a készülék automatikusan kikapcsol a beprogramozott főzési idő végén. Ebben az üzemmódban a maximális időtartam 2 óra.
• A készülék leállításához nyomja meg a kikapcsoló gombot.

PIRÍTÁS üzemmód 

Ez az üzemmód ételek kis mennyiségű zsiradékban történő sütésére szolgál, hogy megpiruljanak.

• A főzőlap bekapcsolása után az ON/OFF gombbal aktiválhatja a pirítás üzemmódot. A bekapcsoló gomb fölött található őrfény világít és megerősítő hangjelzést ad ki a készülék.
• Alapbeállításban a pirítási hőmérséklet 4-es szintű és az LCD kijelzőn megjelenik az „F4” üzenet.
• A beállítás módosításához nyomja le a „+” vagy a „-” gombot, minden egyes gombnyomás után a főzőlap megerősítő hangjelzést ad ki.
• Amikor az olaj és a serpenyő hőmérséklete eléri a pirítás üzemmód hőmérsékletét, a készülék 2 hangjelzést bocsát ki.

F1	F2	F3	F4	F5	F6
130 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

HU

- Tájékoztató jelleggel feljebb találja az 1 liter olajnak megfelelő hozzávetőleges hőmérsékleteket (Ingenio konyhai eszközök).
- Ebben az üzemmódban használhatja az időzítő funkciót (lásd az „Időzítés funkció” fejezetet). Ha ezt a funkciót használja, a készülék automatikusan kikapcsol a beprogramozott főzési idő végén.
- A készülék leállításához nyomja meg a kikapcsoló gombot.

 SÜTÉS üzemmód

Ebben az üzemmódban ételek süthetők nagy mennyiségű, max. 2 liter olajban.

- A főzőlap bekapcsolása után az ON/OFF gombbal aktiválhatja a sütés üzemmódot. A bekapcsoló gomb fölött található őrfény világít és megerősítő hangjelzést ad ki a készülék.
- Alapbeállításban a sütési hőmérséklet 5-ös szintű és az LCD kijelzőn megjelenik az „F5” üzenet.
- A beállítás módosításához nyomja le a „+” vagy a „-” gombot, minden egyes gombnyomás után a főzőlap megerősítő hangjelzést ad ki.
- Amikor az olaj és a serpenyő hőmérséklete eléri a sütés üzemmód hőmérsékletét, a készülék 2 hangjelzést bocsát ki.
- Tájékoztató jelleggel alább találja a 2 liter olajnak megfelelő hozzávetőleges hőmérsékleteket (Ingenio konyhai eszközök).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- Ebben az üzemmódban használhatja az időzítő funkciót (lásd az „Időzítés funkció” fejezetet). Ha ezt a funkciót használja, a készülék automatikusan kikapcsol a beprogramozott főzési idő végén.
- A készülék leállításához nyomja meg a kikapcsoló gombot.

FORRALÁS üzemmód 

HU

Ebben az üzemmódban 0,4 - 2,5 liter víz melegíthető fazékban. (Ezt az üzemmódot tej melegítésére ne használja, mert leéghet). Ha túl kevés a víz, a lemez nem érzékeli a forrást, amely a program vége előtt bekövetkezhet.

A forralás üzemmód aktiválásakor a bekapcsoló gomb fölött található őrfény világít és megerősítő hangjelzést ad ki a készülék.

- A melegítendő víz mennyiségétől függően válassza ki a B1, B2 vagy B3 fokozatot, az alapbeállítás a B1 fokozat.

- A beállítás módosításához nyomja le a „+” vagy a „-” gombot, minden egyes gombnyomás után a főzőlap megerősítő hangjelzést ad ki.

B1 (kicsi)	B2 (közepes)	B3 (nagy)
~ 0,4 L – 0,9 L	~ 1 L – 1,5 L	~ 2 L – 2,5 L

- Az LCD kijelzőn „villogó fényjelzés” jelenik meg, amíg a víz el nem éri a 100 °C-ot, majd a készülék 3 hangjelzést bocsát ki és leállítja a melegítést.
- A forralás üzemmód kikapcsolásához válasszon ki egy másik programot, vagy nyomja meg a leállítás gombot.
- Ebben az üzemmódban az időzítési funkció nem elérhető.

A forralás és tejmelegítés üzemmódok kivételével valamennyi üzemmódban használható az időzítési funkció.

- A főzési paraméterek beállítása után nyomja le a időzítő (**L**) gombot és az LCD kijelzőn megjelenik az alapbeállítás szerinti időtartam (15 perc). A készülék hangjelzést ad ki és az időzítés beállítás villogni kezd és a 15 perces időtartamú alapbeállítás jelenik meg.
- Nyomja le a + / - gombot a főzési idő beállításához.
- Főzési üzemmódban 60 perc elteltével az LCD kijelzőn megjelenik az „1 H” és „2 H” az 1 és 2 órára utalva.
- Amennyiben 3 másodpercig semmi nem történik, a számláló elindul és az LCD kijelző nem villog tovább.
- A + / - gomb lenyomásával bármikor módosíthatja a manuális főzés, sütés, pirítás programok beállítását.
- A számláló gomb ismételt lenyomásakor az LCD kijelző ismét villogni kezd és a + / - gombbal megváltoztathatja a beállítást.
- Amikor a számláló egy percnél kevesebb időt mutat, a visszaszámlálás másodpercekben történik, amíg eléri a „00” értéket, majd 3 hangjelzés kiadása mellett a készülék kikapcsol.
- A számláló funkció kikapcsolásához tartsa 3 másodpercig lenyomva a számláló gombot.

HU

Tisztítás

Húzza ki a tápkábelt a hálózati áramforrásból, várja meg, amíg az üvegkerámia lemez kihűl, majd kövesse az alábbiakban leírt utasításokat a készülék tisztításához:

1. Üvegkerámia lemez: Amennyiben az üvegkerámia lemez nagyon szennyezett, enyhén durva felületű, nedves szivaccsal, vagy szükség esetén kifejezetten üvegkerámia termékek tisztítására készült tisztítószerrel tisztítsa meg.

2. A készülék külső felülete és a vezérlőtábla: Törölje át nedves, puha ronggyal. A makacs olajfoltok eltávolítása érdekében először mosogatószerrel és langyos vízzel átitatott puha ruhával, majd pedig puha, nedves ruhával törölje át.

3. Levegő bemeneti / kimeneti felület:- fültisztító pálcikával távolítsa el a port.

Konyhai eszközök

Megfelelő edények

Vasból (zománc, öntöttvas vagy rozsdamentes acél) vagy lapos aljú, mágneses indukciós anyagokból készült dupla aljú serpenyők, melyeknek az üvegkerámiával érintkező felületük legalább 12 cm és legfeljebb 24 cm átmérőjű.

Annak megállapítására, hogy egy edény ferromágneses-e, helyezzen rá egy mágnest. Amennyiben a mágnes odatapad, akkor ferromágneses.

Érdeklődjön a konyhai edények gyártójánál, hogy az edények alkalmasak--e indukciós főzésre.


Vas teáskanna


Öntöttvas precíz fazék


Indukciós mágneses anyagból készült dupla aljú serpenyő vagy wok


Indukciós mágneses anyagból készült dupla aljú fazék


Rozsdamentes acél edény


Tapadásmentes öntöttvas lemez grillezéshez


Kompozit anyagú, speciálisan indukciós főzőlaphoz készült serpenyő

HU

Hasznos tanácsok és karbantartás a leggyakoribb működési rendellenességek esetén

Leggyakoribb működési rendellenességek	**Ellenőrzés működési rendellenesség esetén**
Semmilyen hangjelzést nem ad ki a készülék a hálózatra kötve és a bekapcsoló gomb lenyomásakor semmi nem történik és semmit nem ír ki a kijelző.	• Ellenőrizze, hogy a dugalj nem rongálódott meg. • Ellenőrizze, hogy nincsen áramszünet.

Leggyakoribb működési rendellenességek	Ellenőrzés működési rendellenesség esetén
Folyamatos hangjelzéssel figyelmeztet, majd kikapcsol a készülék.	• Ellenőrizze, hogy az edény alkalmas az indukciós főzésre. • Ellenőrizze, hogy az edény az üvegkerámia lemez közepére van helyezve. • Ellenőrizze, hogy az edény átmérője nagyobb 12 cm-nél.
A készülék használat közben abbahagyja a melegítést.	• Ellenőrizze, hogy a környező hőmérséklet nem túl magas. • Ellenőrizze, hogy a levegő bemenet/kimenet nincsen eltömődve. • A forralás és tejmelegítés üzemmódokban a főzőlap automatikusan leáll, amikor eléri a maximális hőmérsékletet. • Ellenőrizze, hogy a készüléket nem egy biztonsági eszköz állította-e le. Ebben az esetben várjon több percet a megerősítéshez.

Fontos megjegyzés: Ne használja a készüléket, ha a tápkábel sérült. A veszélyek elkerülése érdekében a Tefal márkaszervizében cseréltesse ki.

HIBAKÓDOK

• **Nincsen edény, vagy nem megfelelő az edény:**
ha az edény aljának átmérője nem éri el a 12 cm-t vagy az edény anyaga nem megfelelő, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az **E1** üzenet. Cserélje ki az edényt.

• A teljesítménygenerátor túlmelegedés elleni védelme:
amennyiben a teljesítménygenerátor túlmelegedett, az indukciós főzőberendezés megszakítja az elektromos bemenetet és a kijelzőn az **E2** üzenet jelenik meg. Hagyja kihűlni a főzőlapot: amennyiben a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

• **Védelem a túl magas / alacsony feszültség ellen.**
amennyiben a feszültség magasabb, mint 265V-285V, az indukciós főzőkészülék bemeneti áramellátása megszakad és a digitális kijelzőn az **E3** hibaüzenet jelenik meg; amennyiben a feszültség 150 V-170 V között van, az indukciós főzőkészülék bemeneti áramellátása megszakad és a digitális kijelzőn az **E4** hibaüzenet jelenik meg. Ellenőrizze, hogy a készülék alkalmas az adott elektromos hálózatról való működtetésre.

• **Hőmérséklet érzékelő:**
amikor az érzékelő áramköre nyitott, az indukciós főzőberendezés még egy percig tovább működik és a digitális kijelzőn megjelenik az **E5** hibaüzenet; amikor az érzékelő rövidre zár, az indukciós főzőberendezés azonnal kiírja az **E6** hibaüzenetet. Forduljon a vevőszolgálathoz.

• **Rendellenes CTN védelem:**
Amikor a CTN változói érték 5 perc működés után alacsony, az indukciós főzőberendezés bemeneti áramellátása megszakad és a digitális kijelzőn az **E7** hibaüzenet jelenik meg.

HU

PORADY W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA

- **Proszę przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia i zachować ją w dostępnym miejscu do konsultacji w razie potrzeby.**
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania za pomocą minutnika zewnętrznego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że wykonują czynności pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub mogą uzyskać od niej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Należy dopilnować, aby urządzeniem nie bawiły się dzieci.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby nieposiadające doświadczenia oraz nieznające urządzenia, lub których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, pod warunkiem nadzoru oraz odpowiedniego przeszkolenia w zakresie bezpiecznego użytkowania oraz znajomości zagrożeń. Nie należy zezwalać

PL

dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie oraz konserwacja nie może być przeprowadzana przez dzieci w wieku poniżej 8 roku życia i wymaga nadzoru osoby dorosłej.

- Należy trzymać urządzenie oraz jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, w związku z tym gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań:
  - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach w miejscu pracy;
  - gospodarstwa rolne/agroturystyczne;
  - klienci hoteli, moteli i innych obiektów turystycznych;
  - pokoje gościnne.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez autoryzowany punkt serwisowy, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zachować ostrożność podczas posługiwania się płytą ceramiczną, aby uniknąć jej uszkodzenia. W razie pęknięcie na powierzchni należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Nie używać urządzenia i udać się do autoryzowanego punktu serwisowego.

PL

- Na płycie witroceramicznej nie umieszczać metalowych przedmiotów takich jak nóż, widelec, łyżka, pokrywka lub folia aluminiowa itp. (mogą przewodzić ciepło i spowodować zranienia).
- Nie zanurzać urządzenia lub przewodu elektrycznego w wodzie lub innym płynie.
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa prawidłowo, jest uszkodzone albo jeżeli przewód zasilania lub wtyczka uległy uszkodzeniu. Aby zagwarantować bezpieczne korzystanie z urządzenia części powinien wymieniać autoryzowany punkt serwisowy.
- Każda interwencja klienta niezwiązana z czyszczeniem i konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nigdy nie dotykać ciepłych powierzchni urządzenia, powierzchnie te utrzymują ciepło przez pewien czas po zakończeniu używania.
- Osoby z rozrusznikiem serca lub podobnymi urządzeniami medycznymi nie powinny zbliżać się do indukcyjnego urządzenia do gotowania, jeżeli jest ono podłączone do zasilania. W razie wątpliwości skonsultować się z lekarzem przed użyciem produktu, aby uniknąć ryzyka.

⚠ Ważne: nie dotykać płyty ceramicznej, która pozostaje ciepła po zakończeniu gotowania.

PL

- Urządzenie jest przewidziane wyłącznie do użytku domowego i wewnętrznego. Zastosowanie komercyjne, nieodpowiednie lub niezgodne z instrukcją obsługi powoduje utratę gwarancji i zwolnienie producenta z odpowiedzialności.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami (dyrektywą dotyczącą niskiego napięcia, kompatybilności elektromagnetycznej, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ochrony środowiska...).
- Urządzenie może być zasilane wyłącznie prądem przemiennym. Przed pierwszym użyciem sprawdzić, czy sieć zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce identyfikacyjnej przymocowanej do urządzenia.
- Nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do gniazda z uziemieniem. Nie używać przejściówek ani nie podłączać innego urządzenia do tego samego gniazda w tym samym czasie, aby uniknąć przeciążenia elektrycznego i ryzyka pożaru.
- Ze względu na różne obowiązujące normy urządzenie powinno zostać sprawdzone przez autoryzowany punkt serwisowy, jeżeli jest używane w innym kraju niż kraj zakupu.
- Wyjąć urządzenie z opakowania, usunąć taśmy samoprzylepne i akcesoria znajdujące się w środku i na zewnątrz opakowania.
- Zaleca się, aby postawić i używać urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od pryskającej wody.
- Nie zaleca się umieszczania i używania urządzenia w bardzo wilgotnym otoczeniu.
- Nie zaleca się umieszczania lub używania płyty indukcyjnej na powierzchniach stalowych lub aluminiowych.
- Zachować odstęp co najmniej 10 cm (4 cale) od brzegów urządzenia, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Nie stawiać ani nie używać urządzenia blisko muru lub pod zawieszaną półką.
- Nie stawiać ani nie używać urządzenia pod przedmiotami łatwo palnymi lub w pobliżu takich przedmiotów (zasłony itp.)
- Nigdy nie stawiać ani nie używać urządzenia w pobliżu płyty do gotowania lub innych źródeł ciepła.
- Przewód zasilający musi być w całości rozwinięty przed każdym użyciem.
- Nie używać przedłużacza. Na własną odpowiedzialność używać wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, który zawiera uziemienie i jest dostosowany do mocy urządzenia.
- Nie zostawiać urządzenia podłączonego do źródła zasilania bez nadzoru, nawet na kilka chwil, zwłaszcza w obecności dzieci.
- Zwisający przewód zasilający musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu źródeł ciepła lub ostrych krawędzi czy też nagrzewających się elementów urządzenia ani stykać się z nimi.
- Zachować niezbędną ostrożność, aby nie dopuścić do potknięcia o przewód przedłużacza.

- Jeżeli urządzenie nie jest używane, wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Nigdy nie odłączać urządzenia od zasilania przez pociągnięcie za przewód zasilający.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdzać urządzenie i przewód zasilający pod kątem śladów zużycia lub uszkodzeń.
- Nie przenosić urządzenia tak długo, jak pozostaje gorące.
- Przed czyszczeniem i schowaniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Dbać o czystość indukcyjnego urządzenia do gotowania, aby uniknąć przedostania się kurzu do silnika wentylatora, ponieważ powoduje to nieprawidłowe działanie urządzenia.
- Jeżeli niektóre części urządzenia zapalą się, nie próbować gasić ognia wodą. Odłączyć urządzenie i zdusić pożar wilgotną ścierką.
- Umieścić garnek na środku kółka do gotowania.
- Nie przegrzewać garnka ani nie podgrzewać do na pusto przez dłuższy czas.
- Nie podgrzewać środków spożywczych w puszkach lub w innych szczelnych pojemnikach, aby uniknąć eksplozji spowodowanej zwiększaniem objętości powietrza.

PRZECHOWYWAĆ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU



Priorytet: ochrona środowiska!

ⓘ To urządzenie jest zbudowane z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

➲ Należy oddać je do miejskiego punktu zbiórki odpadów.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Zastosowanie komercyjne, nieodpowiednie lub niezgodne z instrukcją obsługi powoduje utratę gwarancji i zwolnienie producenta z odpowiedzialności.

PL

Specyfikacja

Model	Maksymalna moc wyj-ściowa	Zakres regulacji mocy	Rodzaj wyświetlacza	Wymagane zasilanie elektryczne
IH2018	2100W	450 W – 2 100 W	Wyświetlacz cyfrowy	220 V – 240 V / 50 Hz

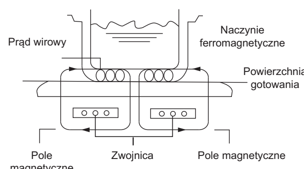
Budowa produktu

A. Szkło witroceramiczne
B. Wlot powietrza
C. Wylot powietrza
D. Panel sterowania
E. Ekran wyświetlacza cyfrowego
F. Przycisk podgrzewania ręcznego
G. Przycisk podgrzewania mleka
H. Przycisk wolnego gotowania
I. Przycisk przysmażania
J. Przycisk smażenia
K. Przycisk zagotowywania wody
L. Przycisk stopera
M. Przycisk „+"/„–"
N. Włącznik/ wyłącznik

Zasady i właściwości

Zasada funkcjonowania

Zasada funkcjonowania płyty indukcyjnej polega na podgrzewaniu naczynia dzięki prądom wywoływanym przez pole magnetyczne. Jeżeli prąd elektryczny przechodzi przez zwojnicę, wytwarza pole magnetyczne. W przypadku płyty indukcyjnej pole magnetyczne może zostać przechwycone pod urządzeniem. Przez spód pojemnika przechodzi prąd wirowy o bardzo słabym natężeniu. Podczas przechodzenia, pomimo słabego natężenia prądy te powodują podgrzewanie się naczyń Zgodnie z zasadą dotyczącą płyty indukcyjnej należy pomnożyć wartości prądu wirowego poprzez zmianę kierunku pola o bardzo wysokiej częstotliwości, aby uzyskać ocieplanie spodu pojemnika. Grzanie jest błyskawicznie, ponieważ od włączenia zasilania zwojnicy pojemnik jest podgrzany. Następnie żywność podgrzewa się w wyniku kontaktu ze spodem patelni.



Aby móc wychwycić prąd wirowy, naczynia i przybory powinny być ferromagnetyczne (zob. szczegóły w rozdziale poświęconym naczyniom i przyborom kuchennym).

PL

Dane techniczne

Kilka zabezpieczeń
- Zabezpieczenie przed nadmiernym/zbyt słabym napięciem.
- Używanie wyłącznie naczyń indukcyjnych i pojemników indukcyjnych o średnicy styku z witroceramiką od 12 do 24 cm.
- Zabezpieczenie w związku z przegrzewaniem się urządzenia.
- Wykrywanie ryzyka podgrzewania pustego naczynia do gotowania i ryzyka uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu lub zapalenia oleju.

Ochrona środowiska
- Indukcja jest najskuteczniejszym rozwiązaniem pod względem energetycznym z wydajnością energetyczną przekraczającą 90%. Indukcja nie wywołuje płomieni.
- Indukcja nie wymaga żadnego paliwa, a ponieważ posiada liczne zabezpieczenia kontrolne, pozwala ograniczyć ryzyko wypadków domowych związanych z wydobywaniem się gazu lub pożarem.

Inteligentna kontrola
- Kilka funkcji gotowania: kilka funkcji gotowania od niewielkiej mocy do dużej mocy, aby odpowiedzieć na różne potrzeby związane z gotowaniem.
- Szeroki wybór temperatur gotowania: utrzymanie i regulacja temperatury do gotowania w inteligentny sposób.
- Elastyczna funkcja minutnika: pozwala zaprogramować zatrzymanie gotowania w przedziale od 1 min do 2 godz.
- Wykrywanie obecności naczyń indukcyjnych: jeżeli wewnętrzny system wykrywania nie wykryje żadnego naczynia lub wykryje naczynie niedostosowane do płyty indukcyjnej, uruchamia się alarm.
- Jeżeli temperatura płyty witroceramicznej przekracza 50 °C pod koniec gotowania, wyświetlacz LCD miga i pojawia się na nim symbol „**H**”. Wentylator nadal działa, aby schłodzić płytę.

Łatwe czyszczenie
- Płyta witroceramiczna nie zużywa się ani nie matowieje z łatwością, a ponadto jest łatwa w utrzymaniu i czyszczeniu.
- W przypadku wykipienia potrawy podnieść naczynie i wytrzeć je miękką i wilgotną ściereczką.

Uwaga: element witroceramiczny może być gorący pod wpływem styczności z naczyniem.

PL

Instrukcja obsługi

Menu Start i tryb czuwania

- Po naciśnięciu przycisku uruchamiania, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy , a na ekranie pojawia się 00. W tym momencie można wybrać pożądany tryb.
- Jeżeli nie wykonano żadnej czynności, panel gotowania zatrzymuje się automatycznie po 5 minutach.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk włączania/ wyłączania.

 Tryb PODGRZEWANIE RĘCZNE

- Po uruchomieniu płyty za pomocą przycisku ON/OFF, aktywować tryb podgrzewania ręcznego. Włącza się lampka kontrolna przycisku uruchamiania i pojawia się sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.
- Domyślny poziom regulacji to 3, a na wyświetlaczu LCD pojawia się symbol „P3”.
- Aby zmienić ustawienia, musisz nacisnąć + lub -, a na ekranie wyświetli się odpowiedni poziom regulacji. Przy każdym naciśnięciu przycisku uruchamia się sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.
- Tytułem informacji poniżej podano odpowiedni poziom regulacji.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450 W	600 W	850 W	1000 W	1300 W	1500 W	1700 W	1900 W	2100 W

- W tym trybie można używać funkcji minutnika (zob. rozdział „Funkcja minutnika”). Jeżeli użytkownik użyje tej funkcji, urządzenie zatrzyma się natychmiast po upływie zaprogramowanego czasu gotowania.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk włączania/ wyłączania.

Tryb CIEPŁE MLEKO 

Ten tryb pozwala podgrzać od 0,3 l do 1,5 l mleka do temp. 85 °C bez zagotowywania, aby zachować jego wartość odżywczą. Aby zagotować mleko, należy wybrać tryb ręczny.

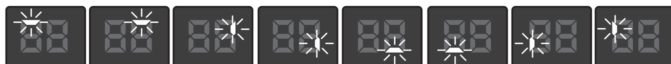
- Po uruchomieniu płyty za pomocą przycisku ON/OFF, aktywować tryb podgrzewania mleka. Włącza się lampka kontrolna przycisku uruchamiania i pojawia się sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.
- Wybrać poziom H1, H2 lub H3 w zależności od ilości mleka do podgrzania. Poziom domyślny to H1.
- Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć przycisk + lub -, po każdym naciśnięciu płyta do gotowania wydaje sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.

H1 (mały)	H2 (średni)	H3 (duży)
~ 0,3 l – 0,5 l	~ 0,6 l – 1 l	~ 1,1 l – 1,5 l

PL

- Po 3 sekundach bezczynności funkcja aktywuje się i powoli zapalają się kolejno lampki kontrolne do momentu osiągnięcia temperatury ok. 85 °C.

„sekwencja lampek kontrolnych”:



- Jeżeli temperatura osiągnie 85 °C, program wyłącza się automatycznie i rozbrzmiewają 3 sygnały dźwiękowe.
- Funkcja minutnika nie jest dostępna w tym trybie.

 Funkcja DUSZENIE (wolne gotowanie)

- Po uruchomieniu płyty za pomocą przycisku ON/OFF, aktywować tryb duszenia. Włącza się lampka kontrolna przycisku uruchamiania i pojawia się sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.
- Uruchamia się tryb duszenia, a na wyświetlaczu pojawia się „sekwencja lampek kontrolnych”.
- Temperatura stopniowo rośnie, osiągając poziom między 80 a 100 °C.
- W tym trybie można używać funkcji minutnika (zob. rozdział „Funkcja minutnika”). Jeżeli użytkownik użyje tej funkcji, urządzenie zatrzyma się natychmiast po upływie zaprogramowanego czasu gotowania. Maksymalny czas gotowania w tym trybie wynosi 2 godziny.
- Urządzenie należy wyłączyć ręcznie poprzez naciśnięcie przycisku włączania/wyłączania.

Tryb ZRUMIENIANIE 

Tryb jest przeznaczony do gotowania produktów w małej ilości tłuszczu, aby je zrumienić.

- Po uruchomieniu płyty za pomocą przycisku ON/OFF, aktywować tryb zrumieniania. Włącza się lampka kontrolna przycisku uruchamiania i pojawia się sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.
- Domyślna temperatura zrumieniania jest ustawiona na poziomie 4, a na wyświetlaczu LCD pojawia się symbol „F4”.
- Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć przycisk + lub -, po każdym naciśnięciu płyta do gotowania wydaje sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

PL

- Jeżeli temperatura oleju i patelni osiągnie poziom trybu sauté, panel gotowania wydaje 2 sygnały dźwiękowe.
- Tytułem informacji: poniżej podano przybliżone temperatury odpowiadające ilości 1 l oleju (naczynia kuchenne Ingenio).

- W tym trybie można używać funkcji minutnika (zob. rozdział „Funkcja minutnika”). Jeżeli użytkownik użyje tej funkcji, urządzenie zatrzyma się natychmiast po upływie zaprogramowanego czasu gotowania.
- Urządzenie należy wyłączyć ręcznie poprzez naciśnięcie przycisku włączania/wyłączania.

 Tryb SMAŻENIE

W tym trybie można smażyć produkty w dużej ilości oleju (maks. 2 l).

- Po uruchomieniu płyty za pomocą przycisku ON/OFF, aktywować tryb smażenia. Włącza się lampka kontrolna przycisku uruchamiania i pojawia się sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.
- Domyślna temperatura smażenia jest ustawiona na poziomie 5, a na wyświetlaczu LCD pojawia się symbol „F5”.
- Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć przycisk + lub -, po każdym naciśnięciu płyta do gotowania wydaje sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.
- Jeżeli temperatura oleju i patelni osiągnie poziom trybu sauté, panel gotowania wydaje 2 sygnały dźwiękowe.
- Tytułem informacji: poniżej podano przybliżone temperatury odpowiadające ilości 1 l oleju (naczynia kuchenne Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- W tym trybie można używać funkcji minutnika (zob. rozdział „Funkcja minutnika”). Jeżeli użytkownik użyje tej funkcji, urządzenie zatrzyma się natychmiast po upływie zaprogramowanego czasu gotowania.
- Urządzenie należy wyłączyć ręcznie poprzez naciśnięcie przycisku włączania/wyłączania.

PL

Tryb WRZENIE 

Ten tryb jest przeznaczony do doprowadzania do wrzenia wody w garnku w ilości 0,4 l do 2,5 l.
(Nie używać tej funkcji do mleka z powodu ryzyka poparzenia).
Jeżeli ilość wody jest zbyt mała, płyta może nie wykryć wrzenia i nastąpi ono przed zakończeniem programu.

- Przy aktywowaniu trybu wrzenia włącza się lampka kontrolna nad przyciskiem uruchamiania i rozlega się sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.
- Wybrać poziom B1, B2 lub B3 w zależności od ilości wody do podgrzania. Poziom domyślny to B1.
- Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć przycisk + lub -, po każdym naciśnięciu płyta do gotowania wydaje sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.

B1 (mały)	B2 (średni)	B3 (duży)
~ 0,4 l – 0,9 l	~ 1 l – 1,5 l	~ 2 l – 2,5 l

- Na panelu wyświetlacza LCD wyświetla się „sekwencja lampek kontrolnych” do czasu, aż woda osiągnie temperaturę 100 °C, a następnie urządzenie wydaje 3 sygnały dźwiękowe i zatrzymuje podgrzewanie.
- Aby dezaktywować tryb wrzenia, można wybrać inny program lub nacisnąć przycisk włączania/wyłączania.
- Funkcja minutnika nie jest dostępna w tym trybie.

Funkcja minutnika dla wszystkich trybów z wyjątkiem trybu wrzenia i mleka

- Po określeniu parametrów gotowania nacisnąć przycisk minutnika (**L**). Na wyświetlaczu LCD wyświetla się czas trwania ustawiony domyślnie (15 min). Rozlega się sygnał dźwiękowy, a ustawienie minutnika zaczyna migać ze wskazaniem czasu trwania ustawionego domyślnie na 15 min.
- Nacisnąć przycisk + / -, aby wyregulować czas gotowania.
- W trybie gotowania, po 60 minutach na wyświetlaczu LCD pojawia się symbol „1 H” i „2 H” oznaczający 1 i 2 godz.
- W przypadku bezczynności minutnik uruchamia się po 3 sekundach, a wyświetlacz LCD przestaje migać.
- Ustawienia programów gotowanie ręczne, smażenie, zrumienianie można zmienić w dowolnym momencie za pomocą przycisku + / -.
- Po dwukrotnym naciśnięciu na przycisk minutnika wyświetlacz LCD zaczyna ponownie migać i można zmienić ustawienia za pomocą przycisku + / -.
- Jeżeli czas na minutniku jest krótszy niż 1 minuta, rozpoczyna się odliczanie wstecz w sekundach do czasu, aż minutnik osiągnie wartość „00”, a następnie panel gotowania wyłącza się i rozlega się 3-krotny sygnał dźwiękowy.
- Aby dezaktywować funkcję minutnika, naciskać przycisk minutnika przez 3 sekundy.

Czyszczenie

Aby wyczyścić urządzenie, należy odłączyć przewód zasilający, odczekać do ostygnięcia płyty witroceramicznej, a następnie postępować zgodnie z instrukcjami poniżej:

1. Płyta witroceramiczna: Jeżeli płyta witroceramiczna jest bardzo brudna, należy umyć ją za pomocą wilgotnej gąbki o niskich właściwościach ściernych lub, jeżeli okaże się to konieczne, produktem do mycia przeznaczonym do płyt witroceramicznych.

2. Zewnętrzna część urządzenia i panel sterowania: Umyć zwilżoną miękką ściereczką. Aby usunąć oporne plamy z oleju, wytrzeć płytę miękką ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń i ciepłej wody, następnie spłukać miękką, wilgotną ściereczką.

3. Powierzchnia wlotu/wylotu powietrza: usunąć kurz za pomocą patyczka z watą.

Naczynia kuchenne

Dostosowane patelnie.

Garnki z podwójnym dnem z żelaza (z emalii, żeliwa lub stali nierdzewnej) lub materiałów z indukcją magnetyczną, z płaskim dnem, o średnicy styku z płytą witroceramiczną ponad 12 cm i mniej niż 24 cm.

Aby dowiedzieć się, czy dane naczynie jest ferromagnetyczne, umieścić magnes od góry. Jeżeli magnes przyklei się, naczynie jest ferromagnetyczne.

Proszę skontaktować się z producentem naczyń kuchennych, aby potwierdzić, że są one dostosowane do gotowania indukcyjnego.


Czajnik emaliowany


Naczynie żeliwne


Patelnia z podwójnym dnem lub wok z indukcyjnego materiału magnetycznego


Niski garnek z podwójnym dnem z indukcyjnego materiału magnetycznego


Specjalny garnek ze stali nierdzewnej


Żeliwna patelnia z powłoką zapobiegającą przywieraniu do grillowania


Specjalny garnek z kompozytu dostosowany do używania na indukcyjnej płycie do gotowania

Porady praktyczne i utrzymanie w razie wystąpienia najczęstszych usterek

Najczęstsze usterki	Co sprawdzić w razie usterki
Gdy urządzenie do gotowania jest podłączone, nie rozlega się żaden sygnał dźwiękowy; po naciśnięciu na przycisk włączania nie ma żadnej reakcji ani nic się nie wyświetla.	• Sprawdzić, czy gniazdo nie jest uszkodzone. • Sprawdzić, czy zasilanie nie zostało odcięte.

PL

Najczęstsze usterki	Co sprawdzić w razie usterki
Urządzenie wyłącza się po ostrzeżeniu w formie ciągłych sygnałów dźwiękowych.	• Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do gotowania indukcyjnego. • Sprawdzić, czy naczynie jest umieszczone na środku płyty witroceramicznej. • Sprawdzić, czy średnica naczynia przekracza 12 cm.
Urządzenie przestaje grzać podczas używania	• Sprawdzić, czy temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. • Sprawdzić, czy wlot/wylot powietrza nie jest zablokowany. • W przypadku trybu gotowania mleka, panel gotowania wyłącza się automatycznie po osiągnięciu maksymalnej temperatury. • Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone przez mechanizm zabezpieczający. W takim przypadku odczekać kilka minut, aby potwierdzić.

Ważna informacja: Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony. Aby uniknąć ryzyka, wymienić przewód w autoryzowanym punkcie serwisowym Tefal.

KODY BŁĘDÓW

• **Brak naczynia lub naczynie nieodpowiednie:**
jeżeli średnica dna naczynia jest mniejsza niż 12 cm lub jeżeli materiał, z którego wykonano naczynie jest nieodpowiedni, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się symbol **E1**. Zmiana urządzenia do gotowania.

• Ochrona generatora mocy przed przegrzaniem:
jeżeli generator mocy jest przegrzany, indukcyjne urządzenie do gotowania odcina zasilanie wejściowe, a na wyświetlaczu wyświetla się symbol **E2**. Pozostawić płytę do ostygnięcia: jeżeli usterka utrzymuje się, proszę skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

• **Zabezpieczenie przed nadmiernym/zbyt słabym napięciem:**
jeżeli napięcie przekracza 265V-285 V, zasilanie wejściowe indukcyjnego urządzenia do gotowania zostaje odłączone, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się symbol **E3**; jeżeli napięcie wynosi od 150 V do 170 V, zasilanie wejściowe indukcyjnego urządzenia do gotowania zostaje odłączone, a na wyświetlaczu pojawia się symbol **E4**. Sprawdzić, czy urządzenie jest zgodne z używaną siecią elektryczną.

• **Czujnik temperatury:**
jeżeli czujnik znajduje się w obwodzie otwartym, indukcyjne urządzenie do gotowania będzie nadal działać przez minutę, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się symbol **E5**; jeżeli nastąpi zwarcie obwodu czujnika, na wyświetlaczu indukcyjnego urządzenia do gotowania pojawi się bezzwłocznie symbol **E6**. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

• **Nietypowe zabezpieczenie CTN:**
Jeżeli wartość wahania CTN jest niewielka po 5 minutach działania, zasilanie wejściowe indukcyjnego urządzenia do gotowania zostanie odcięte, a na wyświetlaczu pojawi się symbol **E7**.

PL

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Pred prvým použitím prístroja si vždy pozorne prečítajte jeho návod na použitie a uchovávajte ho nablízku, aby ste si ho v prípade potreby mohli vždy pozrieť.**
- Tento prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou systému diaľkového ovládania.
- Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osobami, ktoré o prístroji nemajú potrebné vedomosti či skúsenosti s ním, pokiaľ nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo im taká osoba predtým neposkytla pokyny týkajúce sa používania prístroja.
- Dohliadnite na to, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Tento prístroj môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ak sú dostatočne poučené alebo informované o správnom používaní pristroja a poznajú súvisiace riziká. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a jedine pod dohľadom.

- Prístroj a jeho kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Váš prístroj je zostrojený iba na domáce používanie. Nemá sa používať v nasledujúcich prípadoch, kedy aj záruka stráca platnosť:
  – v kuchynkách pre personál v obchodoch, kanceláriách alebo v iných pracovných prostrediach,
  – na farmách,
  – klientmi hotelov, motelov a v iných podobných ubytovacích priestoroch,
  – v izbách hotelov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo možnému nebezpečenstvu.
- S keramickou platničkou manipulujte opatrne, aby ste zabránili jej rozbitiu. V prípade praskliny na povrchu prístroj vypnite, aby ste zabránili riziku zásahu elektrickým prúdom. Prístroj nepoužívajte a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Nekladťe kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice, veká, hliníkové fólie atď. na keramické dosky (môžu prenášať teplo a spôsobiť zranenie).

SK

- Nikdy neponárajte prístroj ani napájací kábel do vody alebo inej tekutiny.
- Prístroj nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak je poškodený, alebo ak je poškodený napájací kábel či zástrčka. Na zabezpečenie jeho bezpečného používania musí tieto časti nahradiť autorizované servisné stredisko.
- Akýkoľvek iný zásah zo strany zákazníka, ako je čistenie alebo bežná údržba, sa musí vykonať v autorizovanom servisnom stredisku.
- Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch prístroja, pretože zostávajú horúce aj určitú dobu po použití.
- Ľudia s kardiostimulátorom alebo podobnými zdravotníckymi pomôckami musia zostať mimo indukčných varných spotrebičov, keď sú zapojené do zásuvky. V prípade pochybností sa pred použitím tohto výrobku poraďte so svojím lekárom, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku.

⚠ Dôležité upozornenie: Nedotýkajte sa sklokeramickej dosky, pretože po varení zostane horúca.

- Tento prístroj je určený len na domáce používanie v interiéri. V prípade komerčného, nesprávneho použitia alebo použitia v rozpore s pokynmi výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť a záruka stráca platnosť.
- Pre vašu bezpečnosť je tento prístroj v súlade s platnými normami a nariadeniami (smernica o nízkonapäťových zariadeniach, elektromagnetickej kompatibilite, materiáloch určených na styk s potravinami, životnom prostredí atď.).
- Tento prístroj funguje iba vtedy, keď je napájaný striedavým prúdom. Pred prvým použitím sa uistite, či napájacie napätie zodpovedá napätiu na štítku pripevnenom na prístroji.
- Akékoľvek chybné zapojenie prístroja ruší záruku.
- Prístroj vždy zapájajte do určenej zásuvky s uzemnením. Nepoužívajte adaptér ani nezapájajte do rovnakej zásuvky súčasne iný prístroj, aby nedošlo k riziku elektrického preťaženia a nevzniklo nebezpečenstvo požiaru.
- S ohľadom na rôzne platné normy, ak sa prístroj používa v inej krajine, než v ktorej bol zakúpený, nechajte ho skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku.
- Vyberte prístroj z obalu a odstráňte všetky lepiace pásky a príslušenstvo umiestnené vnútri aj mimo neho.
- Odporúča sa umiestňovať a používať zariadenie na plochom, stabilnom povrchu, ktorý je odolný proti vysokým teplotám, a chrániť ho pred striekajúcou vodou.
- Neodporúča sa umiestniť a používať prístroj v prostredí s vysokou vlhkosťou.
- Neodporúča sa umiestňovať ani používať indukčnú platničku na oceľových alebo hliníkových povrchoch.
- Dodržiavajte vzdialenosť aspoň 10 cm (4 palce) na všetkých stranách prístroja, aby bolo zaistené jeho dostatočné vetranie.
- Nekladťe ani nepoužívajte prístroj umiestnený v blízkosti múr alebo pod zavesenou policou.
- Nekladťe ani nepoužívajte prístroj umiestnený pod horľavými predmetmi (záclony atď.) ani v ich blízkosti.
- Nekladťe ani nepoužívajte prístroj na varnej doske alebo iných zdrojoch tepla ani v ich blízkosti.
- Napájací kábel musí byť pred použitím úplne vysunutý.
- Nepoužívajte predlžovacie káble. Ak súhlasíte s prevzatím zodpovednosti, používajte iba predlžovacie káble v dobrom stave, ktoré majú uzemnenie a sú prispôsobené danému výkonu prístroja.
- Nenechávajte prístroj pripojený k zdroju napájania bez dozoru, a to ani na chvíľku, najmä v prítomnosti detí.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo dosahu detí.
- Napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s teplými časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla ani na ostrých hranách.
- Urobte všetky potrebné opatrenia, aby sa zabránilo zakopnutiu o dlhší kábel.
- Keď sa prístroj nepoužíva, vypnite a odpojte ho zo zdroja napájania.
- Prístroj nikdy neodpájajte vytiahnutím za napájací kábel.

SK

- Pred pripojením k zdroju napájania skontrolujte, či prístroj a napájací kábel nemajú známky opotrebovania alebo poškodenia.
- Prístroj nepresúvajte, keď je horúci.
- Pred čistením a uložením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Vždy dávajte pozor, aby bol indukčný varný spotrebič čistý, aby sa zabránilo vniknutiu prachu do motora ventilátora, čo by mohlo spôsobiť poruchu.
- Ak sa niektoré časti prístroja vznietia, nikdy sa nesnažte uhasiť plamene vodou. Odpojte prístroj a uduste plamene vlhkou handričkou.
- Umiestnite panvicu do stredu varného kruhu.
- Panvicu neprehrievajte ani nepredhrievajte, aby ste predĺžili životnosť.
- Jedlo nezohrievajte v škatuliach ani iných vzduchotesne uzavretých nádobách, aby ste zabránili explózii spôsobenej expanziou vzduchu.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. V prípade komerčného, nesprávneho použitia alebo použitia v rozpore s pokynmi výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť a záruka stráca platnosť.

USCHOVAJTE SI TENTO NÁVOD NA BEZPEČNOM MIESTE



Dbáme na ochranu životného prostredia!

ⓘ Tento prístroj obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať.

➲ Likvidujte ho na mieste zberu komunálneho odpadu.

SK

Špecifikácia

Abstraktný model	Maximálny vstupný tlak	Rozsah regulovania výkonu	Typ displeja	Potrebné elektrické napájanie
IH2018	2100 W	450 W – 2100 W	Digitálny displej	220 V – 240 V / 50 Hz

Konštrukcia výrobku

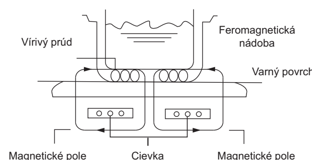
A. Sklokeramický povrch
B. Prívod vzduchu
C. Vývod vzduchu
D. Ovládací panel
E. Obrazovka digitálneho displeja
F. Tlačidlo manuálneho zohrievania
G. Tlačidlo na zohrievanie mlieka
H. Tlačidlo prihrievania
I. Tlačidlo restovania
J. Tlačidlo vyprážania
K. Tlačidlo na prevarenie vody
L. Tlačidlo časovača
M. Tlačidlo „+“/„–“
N. Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť

Princíp a vlastnosti

Princíp fungovania:

Princíp fungovania indukčnej varnej dosky je zohrievanie nádrže prostredníctvom prúdov indukovaných v magnetickom poli. Keď elektrický prúd prechádza cievkou, generuje magnetické pole. Toto magnetické pole sa potom v prípade indukčnej dosky zachytáva v dolnej časti nádoby. Týmto spodkom nádoby potom prechádzajú vírivé prúdy veľmi nízkej intenzity. Aj napriek nízkej intenzite tieto prúdy pri prechode generujú zohrievanie nádoby. Princípom indukčnej varnej dosky je znásobenie týchto vírivých prúdov zmenou smeru poľa veľmi vysokej frekvencie na generovanie zvýšenia teploty pod nádobou. Zohrievanie je okamžité, pretože nádoba sa začne zahrievať ihneď po zapnutí napájania cievky. Potraviny sa zahrievajú pri styku so spodnou stranou panvice.

Na zachytávanie vírivých prúdov musí byť nádoba feromagnetická. (Podrobné informácie si pozrite v kapitole kuchynský riad.)



SK

Vlastnosti

Niekoľko bezpečnostných prvkov
- Ochrana proti prepätiu/podpätiu
- Prevádzka dosky len s indukčnými nádobami, ktorých priemer je v styku so sklokeramickou doskou medzi 12 a 24 cm
- Ochrana proti prehriatiu prístroja
- Detekcia nebezpečenstva pri zohriatí s ohľadom na riad a rizika poškodenia nepriľnavej vrstvy alebo proti zapáleniu oleja

Ochrana životného prostredia
- Indukcia je najúčinnejší spôsob, pokiaľ ide o dodávku energie do zariadenia s účinnosťou vyššou ako 90 %.
  Indukcia nevytvára žiadny plameň.
- Indukcia nevyžaduje žiadne palivo a poskytuje mnohé bezpečnostné opatrenia, znižuje riziko nehôd v domácnosti spojených s únikom plynu alebo požiarom.

Inteligentné ovládanie
- Niekoľko funkcií varenia: Niekoľko režimov varenia od nízkeho výkonu až po vysoký výkon ako odpoveď na uspokojenie rôznych potrieb pri varení
- Veľký výber rozsahu teplôt varenia: udržiavanie a inteligentné regulovanie teploty pečenia
- Flexibilný časovač: umožňuje naprogramovať nastavenie varenia od 1 min až po 2 hodiny.
- Detekcia prítomnosti indukčných nádob: v prípade, že vnútorný detekčný systém nedetekuje žiadnu nádobu alebo nádobu nevhodnú pre indukčnú dosk, spustí sa výstrašný signál.
- Keď je teplota sklokeramickej dosky vyššia ako 50 °C na konci varenia, na LCD displeji bliká značka „**H**“. Ventilátor ide ďalej, aby ochladil dosku.

Ľahké čistenie
- Sklokeramická varná doska sa neopotrebuje a nie je ľahké ju zašpiniť a ľahko sa čistí a udržiava.
- V prípade pretečenia zdvihnite nádobu a dosku vyčistite mäkkou, vlhkou handričkou.

Pozor, sklokeramická doska môže byť horúca na mieste styku s nádobou.

SK

Návod na používanie

Spustenie ponuky a režim „spánku“

- Keď stlačíte tlačidlo spustenia, ozve sa zvukový signál a na obrazovke sa zobrazí „00“. Potom môžete zvoliť požadovaný režim.
- Varná doska sa automaticky zastaví po 5 minútach, ak sa nevykoná žiadna akcia.
- Prísroj sa vypína stlačením vypínača.



Režim MANUÁLNEHO ZOHRIEVANIA

- Po zapnutí dosky tlačidlom ZAP/VYP, aktivujete režim manuálneho zohrievania. Rozsvieti sa kontrolka pod tlačidlom zapnutia a zaznie potvrdzovací tón.
- Predvolené nastavenie výkonu je na úrovni 3 a na displeji sa zobrazí „P3“.
- Ak chcete zmeniť nastavenie, je potrebné stlačiť tlačidlo + alebo – a na displeji sa zobrazí príslušné nastavenie. Pri každom stlačení tlačidla zaznie potvrdzovací tón.
- Pre vašu informáciu, dolu nájdete zodpovedajúci výkon.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450 W	600 W	850 W	1000 W	1300 W	1500 W	1700 W	1900 W	2100 W

- Pre tento režim môžete použiť funkciu časovača (pozrite si časť „Funkcie časovača“). Ak použijete túto funkciu, zariadenie sa automaticky zastaví na konci nastaveného času varenia.
- Ak chcete vypnúť prístroj, musíte stlačiť vypínač.

Režim TEPLÉ MLIEKO 

Tento režim umožňuje zohrievanie 0,3 l až 1,5 l mlieka v hrnci na teplotu 85 °C bez prevarenia, aby boli zachované jeho nutričné vlastnosti. Ak chcete mlieko prevariť, je najlepšie zvoliť manuálny režim.

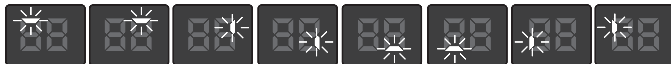
- Po zapnutí dosky tlačidlom ZAP/VYP, aktivujete režim manuálneho zohrievania mlieka. Rozsvieti sa kontrolka pod tlačidlom zapnutia a zaznie potvrdzovací tón.
- Vyberte úroveň H1, H2 alebo H3 v závislosti od množstva mlieka, ktoré chcete zohriať. Predvolená úroveň je H1.
- Ak chcete zmeniť nastavenie, musíte stlačiť tlačidlá + alebo –, po každej zmene doska vydáva potvrdzovací tón.

H1 (malý)	H2 (stredný)	H3 (veľký)
~ 0,3 l – 0,5 l	~ 0,6 l – 1 l	~ 1,1 l – 1,5 l

SK

• Po 3 sekundách bez akejkoľvek činnosti sa funkcia aktivuje a pomaly sa rozsvecuje rad svetiel, kým teplota nedosiahne hodnotu približne 85 °C.

Rad svetiel:



• Keď teplota dosiahne 85 °C, program sa automaticky zastaví a varná doska 3x pípne.
• Funkcia časovača pre tento režim nie je k dispozícii.

 Režim PRIHRIEVANIA (pomalé varenie)

• Po zapnutí dosky tlačidlom ZAP/VYP, aktivujete režim prihrievania. Rozsvieti sa kontrolka pod tlačidlom zapnutia a zaznie potvrdzovací tón.
• Režim prihrievania sa spustí a na displeji sa zobrazí rad svetiel.
• Po postupnom náraste teploty sa táto nakoniec ustáli medzi 80 a 100 °C.
• Pre tento režim môžete použiť funkciu časovača (pozrite si časť „Funkcie časovača“). Ak použijete túto funkciu, zariadenie sa automaticky zastaví na konci nastaveného času varenia. Pre tento režim je maximálna doba 2 hodiny.
• Ak chcete vypnúť prístroj, musíte to urobiť manuálne stlačením vypínača.

Režim RESTOVANIE 

Tento režim je určený na prípravu pokrmov restovaním na malom množstve tuku.

• Po zapnutí dosky tlačidlom ZAP/VYP, aktivujete režim restovania. Rozsvieti sa kontrolka pod tlačidlom zapnutia a zaznie potvrdzovací tón.
• Predvolená teplota restovania je na úrovni 4 a na displeji sa zobrazí „F4“.
• Ak chcete zmeniť nastavenie, musíte stlačiť tlačidlá + alebo –, po každej zmene doska vydáva potvrdzovací tón.
• Keď teplota oleja a teplota panvice dosiahne teplotu režimu na restovanie, doska vydá dva zvukové signály.

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

SK

- Pre vašu informáciu: Vyššie nájdete približné teploty zodpovedajúce množstvu 1 litra oleja (kuchynské náradie Ingenio).
- Pre tento režim môžete použiť funkciu časovača (pozrite si časť „Funkcie časovača"). Ak použijete túto funkciu, zariadenie sa automaticky zastaví na konci nastaveného času varenia.
- Ak chcete vypnúť prístroj, musíte to urobiť manuálne stlačením vypínača.

 Režim VYPRÁŽANIE

Tento režim umožňuje vyprážať potraviny vo veľkom množstve oleja, maximálne však v 2 l.

- Po zapnutí dosky tlačidlom ZAP/VYP, aktivujete režim vyprážania. Rozsvieti sa kontrolka pod tlačidlom zapnutia a zaznie potvrdzovací tón.
- Predvolená teplota vyprážania je na úrovni 5 a na displeji sa zobrazí „F5".
- Ak chcete zmeniť nastavenie, musíte stlačiť tlačidlá + alebo –, po každej zmene doska vydáva potvrdzovací tón.
- Keď teplota oleja a teplota panvice dosiahne teplotu režimu na vyprážanie, doska vydá dva zvukové signály.
- Pre vašu informáciu: Nižšie nájdete približné teploty zodpovedajúce množstvu 2 litra oleja (kuchynské náradie Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- Pre tento režim môžete použiť funkciu časovača (pozrite si časť „Funkcie časovača"). Ak použijete túto funkciu, zariadenie sa automaticky zastaví na konci nastaveného času varenia.
- Ak chcete vypnúť prístroj, musíte to urobiť manuálne stlačením vypínača.

Režim VARENIE 

Tento režim je navrhnutý tak, aby uvaril 0,4 až 2,5 l vody v hrnci. (Nepoužívajte túto funkciu na mlieko, pretože môže prihorieť.) Ak je množstvo vody príliš malé, doska nebude môcť detekovať var, ku ktorému tak dôjde ešte pred koncom programu.

- Pri aktivácii režimu varenia sa rozsvieti kontrolka pod tlačidlom zapnutia a zaznie potvrdzovací tón.
- Vyberte úroveň B1, B2 alebo B3 v závislosti od množstva vody, ktorú chcete zohriať. Predvolená úroveň je B1.

SK

- Ak chcete zmeniť nastavenie, musíte stlačiť tlačidlá + alebo –, po každej zmene doska vydáva potvrdzovací tón.

B1 (malý)	B2 (stredný)	B3 (veľký)
~ 0,4 l – 0,9 l	~ 1 l – 1,5 l	~ 2 l – 2,5 l

- Indikátor na LCD displeji zobrazí rad svetiel, kým sa voda dosiahne teplotu 100 °C, potom prístroj pípne 3x a vypne zohrievanie.
- Ak chcete vypnúť režim varenia, môžete si vybrať iný program alebo stlačte tlačidlo napájania.
- Funkcia časovača pre tento režim nie je k dispozícii.

Funkcie časovača pre všetky funkcie s výnimkou funkcie varenie a ohrev mlieka

- Po nastavení parametrov varenia stlačte tlačidlo časovača (**L**) a na LCD displeji sa zobrazí čas v predvolenom nastavení (15 minút). Zaznie zvukový signál a nastavenie časovača začne blikať, pričom zobrazí predvolený čas 15 minút.
- Stlačte tlačidlo +/– a nastavte dobu varenia.
- V režime varenia sa po 60 minútach na LCD displeji zobrazí „1H“ a „2H“ pre trvanie 1 až 2 hodiny.
- Ak sa po 3 sekundách nevykoná žiadna činnosť, časovač sa spustí a LCD displej prestane blikať.
- Nastavenie programov manuálneho varenia, vyprážania, restovania môžete kedykoľvek zmeniť stlačením tlačidla +/–.
- Ak stlačíte tlačidlo časovača druhýkrát, bude LCD displej blikať znova a vy môžete zmeniť nastavenia pomocou tlačidiel +/–.
- Akonáhle hodnota na časovači klesne pod minútu, spustí sa odpočítavanie v sekundách, kým časovač nedosiahne hodnoty "00", potom sa varná doska vypne a ozve sa 3 krát zvukový signál.
- Na deaktiváciu časovača stlačte tlačidlo časovača na 3 sekundy.

Čistenie

Musíte odpojiť napájací kábel, počkajte, kým sklokeramická doska vychladne, potom postupujte podľa nasledujúcich pokynov na čistenie prístroja:

1 Sklokeramická doska: V prípade, že je sklokeramická doska veľmi špinavá, mala by sa čistiť pomocou mierne abrazívnej vlhkej špongie alebo čistiaceho prostriedku určeného na použitie na varné dosky v prípade potreby.

2 Exteriér prístroja a ovládací panel: Čistite mäkkou, navlhčenou handričkou. Na čistenie odolných olejových škvŕn ho utrite mäkkou handričkou s trochou tekutého čistiaceho prostriedku a teplou vodou, potom ho zotrite vlhkou handričkou.

3 Plocha na prívod/vývod vzduchu: odstráňte prach bavlnenou handričkou.

Kuchynský riad

Upravené panvice,

Panvice s dvojitým dnom zo železa (smalt, liatina alebo nehrdzavejúca oceľ) alebo magnetického indukčného materiálu s plochým dnom s priemerom, ktorý prichádza do styku so sklokeramickou vrstvou viac ako 12 cm a menej ako 24 cm.

Ak chcete vedieť, či je panvica feromagnetická, umiestnite nad ňu magnet. Ak sa prichytí, znamená to, že je feromagnetická.

Požiadajte výrobcu kuchynského riadu, aby vám potvrdil, či sú vhodné na indukčné varenie.


Čajník zo smaltovaného železa


Presný liatinový hrniec


Panvica s dvojitým dnom alebo wok z magnetického indukčného materiálu


Parný hrniec s dvojitým dnom z magnetického indukčného materiálu


Špeciálny hrniec z nehrdzavejúcej ocele


Platňa z nepriľnavej liatiny na grilovanie


Špeciálna rajnica z kompozitného materiálu vhodného na použitie s indukčnými varnými doskami

Praktické rady a údržba v prípade najbežnejších porúch

Najbežnejšie poruchy	**Kontrola v prípade poruchy**
Neozve sa žiaden zvukový signál, keď sa spotrebič zapojí, pri stlačení tlačidla zapnutia prístroj nereaguje a na displeji nie je nič zobrazené.	• Skontrolujte, či zástrčka nie je poškodená. • Skontrolujte, či napájanie nie je prerušené.

SK

Najbežnejšie poruchy	Kontrola v prípade poruchy
Prístroj sa vypne po vydaní výstrahy vo forme nepretržitého zvukového signálu.	• Skontrolujte, či je nádoba vhodná na indukčné varenie. • Skontrolujte, či je nádoba umiestnená v strede sklokeramickej dosky. • Skontrolujte, či je priemer nádoby väčší ako 12 cm.
Prístroj prestane hriať pri používaní	• Skontrolujte, či okolitá teplota nie je príliš vysoká. • Skontrolujte, či prívod/vývod vzduchu nie je zanesený. • Pri režimoch varenia mlieka sa varná doska automaticky zastaví, keď sa dosiahne maximálna teplota. • Skontrolujte, či prístroj nebol zastavený bezpečnostným prvkom. V tomto prípade, počkajte niekoľko minút na potvrdenie.

Dôležité upozornenie: Nepoužívajte, ak je napájací kábel poškodený. S cieľom zabrániť akémukoľvek riziku si ho nechajte vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku Tefal.

CHYBOVÉ KÓDY

• **Chýbajúca alebo nevhodná nádoba:**
ak je priemer dolnej časti nádoby menší ako 12 cm, alebo v prípade, že nádoba je z nevhodného materiálu, zaznie zvukový signál a na digitálnom displeji sa zobrazí **E1**. Zmeňte kuchynský riad.

• Ochrana elektrického generátora proti prehriatiu:
keď sa napájací generátor prehreje, indukčný varný spotrebič vypne prívod energie a na displeji sa zobrazí **E2**. Doska sa nechá vychladnúť: Ak porucha pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.

• **Ochrana proti prepätiu alebo podpätiu:**
keď je napätie vyššie ako 265 V – 285 V, napájanie indukčného varného spotrebiča sa preruší a na digitálnom displeji sa zobrazí **E3**; keď je napätie medzi 150 V – 170 V, napájanie indukčného varného spotrebiča sa preruší a na digitálnom displeji sa zobrazí **E4**. Skontrolujte, či je prístroj zapojený do siete.

• **Teplotný snímač:**
ak je snímač v otvorenom obvode, bude indukčný varný spotrebič pokračovať v činnosti po dobu jednej minúty a digitálnom displeji sa zobrazí **E5**; keď je snímač skratovaný, indukčný varný spotrebič okamžite zobrazí **E6**. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

• **Ochrana pred abnormálnym záporným teplotným koeficientom:**
Keď je zmena hodnoty záporného teplotného koeficientu nízka po 5 minútach prevádzky, napájanie indukčného varného spotrebiča sa preruší a na digitálnom displeji sa zobrazí **E7**.

SK

TEFAL INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
الـ بحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

DANMARK **DENMARK**	**44 663 155**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI **ESTONIA**	**668 1286**	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر **EGYPT**	**الخط الساخن: 16622**	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية – مصر
SUOMI **FINLAND**	**09 622 94 20**	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE **Continentale +** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND **GERMANY**	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	**2106371251**	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ A.E. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 K. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	**8130 8998**	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	**06 1 801 8434**	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	**+62 21 5793 6881**	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	**199207354**	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	**0570 077 772**	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن **JORDAN**	**5665505**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 **KOREA**	**1588-1588**	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت **KUWAIT**	**24831000**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA **LATVIA**	**6 616 3403**	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان **LEBANON**	**4414727**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA **LITHUANIA**	**5 214 0057**	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LUXEMBOURG	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	**(02) 20 50 319**	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	**603-7710 8000**	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	**(01800) 112 8325**	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	**(22) 929249**	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	**0800 700 711**	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE **NORWAY**	**815 09 567**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
سلطنة عمان **OMAN**	**24703471**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	**441 4455**	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA **POLAND**	**801 300 420** **koszt jak za** **połączenie lokalne**	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	**808 284 735**	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر **QATAR**	**4448-5555**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	**01 677 4003**	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA **ROMANIA**	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ **RUSSIA**	**495 213 32 30**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية **SAUDI ARABIA**	**920023701**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

SRBIJA **SERBIA**	**060 0 732 000**	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	**6550 8900**	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	**233 595 224**	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	**02 234 94 90**	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	**0100202222**	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA **SPAIN**	**902 31 24 00**	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	**115400400**	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE **SWEDEN**	**08 594 213 30**	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات ال عرب ية الم تحدة **UAE**	**8002272**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0345 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
ال يمن **YEMEN**	**1264096**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

: www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء /تاريخ خريr/

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو

11/ 2014 - Réf. : NC00127885